İSTANBUL LOKANTACILAR ESNAF ODASI
İLO
1965

Turkey
Restoran


Restoran, Cafe, Bar, Night Club
İki ayda bir yayımlanır Bedelsizdir
EYLÜL 2017 SAYI: 113


GURME, GEZGİN, YAZAR: **MEHMET YAŞİN**

HUZURLU BİR HAŞMET, OSMANLI PADİŞAHLARINI YÜCELTEN MAKAMLAR **İSTANBUL CAMİLERİ**

FARKLI BİR EL SANATI: **KURDELE NAKIŞI**

ÖZEL HABER: **AĞIZIMIZIN TADI TUZ**

MEDENİYETLER BULUŞMASI
ANTAKYA MUTFAĞI





"Misafirlerime sunduğum yemeklerin mükemmel olması için yemeklerimin yanlarında servis ettiğim garnitür de mükemmel olmalı."

Necip Öztoprak, Masal Bahçe, İstanbul

Yenilenen Knorr Chef's Sütlü Patates Püresi ile yemeklerinize eşlik edecek mükemmel garnitürü sunabilirsiniz.

ŞEFLERİN 1 NUMARALI TERCİHİ*



www.ufs.com



Unilever Food Solutions

Türkiye'de üretilen ilk ve tek lazanya





SAĞLIKLI
BESLEYİCİ
DOYURUCU
ENERJİK



+gurme

www.**arbella**.tv

/arbellamakarna

Arbella makarnalar, yüksek kaliteli durum buğdayından üretilir.





İLO Yönetim Kurulu Başkanı
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu Başkan Vekili
Sayit KARABAĞLI

Değerli Meslektaşlarım;

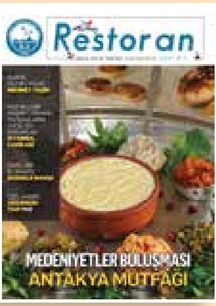
Uzun yıllardan bu yana odamız yönetiminin her kademesinde görev yaptım. 3 dönem başkan vekilliği 2 dönemdir de başkan olarak sizlere hizmet etmemin onurunu yaşıyorum.
Kurullar da görev alan arkadaşlarımızla birlikte hizmet kalitesini artırmak ve hızlandırmak için çalışmalarımızı önceliklerine göre devreye soktuk. Merkez binamızı baştan aşağıya yenileyerek hizmet kalitesini artırdık. Kadıköy şubemizi açarak Anadolu yakasında bulunan esnafımızı rahatlattık, kısa süre içerisinde Bakırköy veya civarında ikinci irtibat bürosunu açma çalışmalarımız hızla devam etmektedir. Bölge temsilcilikleri oluşturarak, bölge esnafı ile iç içe olamaya çalıştık, sorunları yerinde görmeye ve çözüm üretmeye yönelik bölge toplantıları yaptık. Kanun ve mevzuatlardan kaynaklanan sıkıntıları gidermek için yoğun çaba gösterdik çoğunluğunu çözüme kavuşturduk. Ayrıca esnafımızın kronik sorunlarından olan yemek çeki, İnternet üzerinden sipariş sistemi gibi konularda sona geldik. Yasal olarak verdiğimiz mücadelelerde önemli ölçü de başarılar elde ettik. Bir yandan odamızın projelendirdiği Türkiye Lokantacılar Federasyonumuzun desteklediği ve 130 bin esnafımızın faydalanacağı çalışmalar yaparak Ahi Kart (tedarik kartı), Gusto Kart (yemek kart), yemek matik (internet üzerinden sipariş sistemi) gibi projelerimizi tüm engellemelere rağmen yılsonuna kadar devreye sokacağımızı müjdelemek isterim.

Her ay mesleki kurslar düzenleyerek gerek esnafımızı gerekse çalışanları belgelendirdik. Eleman ihtiyacı olan esnafımıza yardımcı olmak için yeni bir çalışma içerisindeyiz. Müzik yayını ile ilgili çalışmamızda sona gelindi, sistem deneme sürecinde, kısa süre içersinde çok cüz'i fiyatlarla internet üzerinden müzik yayını yapmaya başlayacağız. Belediyeler ile ilgili sizlerden gelen bir çok şikâyeti çözüme kavuşturduk, ancak katı atık ayrıştırma için esnafımıza belediyeler tarafından tahakkuk ettirilen aşırı yüksek fiyatlara karşı açılan dava devam etmektedir. Yemek çeklerinin kendi pos cihazlarından ÖKC (ödeme kaydedici cihaz)ye geçiş sürecinde uyguladıkları esnafımızın aleyhine olan işlemlere karşı dava açtık, dava süreci devam etmektedir.

Bildiğiniz üzere 2010 tarihinde yemek çekleri ile ilgili rekabet kuruluna yaptığımız şikâyet ret edilmişti, Danıştay'a taşınan dava süreci lehimize kararla sonuçlandı ve dava süreci devam etmektedir.

Sizlerden aldığımız destek ve birlikte hareket etme ruhu içerisinde başaramayacağımız hiçbir şey yoktur. Hiçbirimiz hepimizden güçlü değildir.

Bu vesile ile kurban bayramınızı kutlar, sağlık içinde huzurlu bir yaşam dilerim. Saygılarımla;



RESTORAN DERGİSİ EYLÜL 2017 SAYI: 113

İstanbul Lokantacılar Odası
Adına İmtiyaz Sahibi
Sayit Karabağlı

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
İbrahim Bozanoğlu

Yayın Danışmanı
Ali Güler

Genel Yayın Yönetmeni
Alpay Erüs
alpayerus@goldencitymedia.com

Editör
Sinan Demir
sinan@goldencitymedia.com

Reklam Müdürü
Sema Erüs
sema@goldencitymedia.com

Reklam Sorumlusu
Gülay ÇİÇEK
gulay@goldencitymedia.com

Baskı - Cilt
Şan Ofset Matbaacılık
Hamidiye Mah. Anadolu Cad.
No: 50 Kağıthane - İstanbul
0212 289 24 24
www.sanofset.com
Sertifika No: 12049



İLO Adres
Hamalbaşı Cad No: 34 Galatasaray
Beyoğlu / İSTANBUL
Tel.: (0212) 245 46 02
Fax: (0212) 243 46 66
www.lokantacilarodasi.org
istlokoda@hotmail.com



Perpa İş Merkezi B Blok Kat:13
No. 2307 Okmeydanı - İstanbul
Tel : (0212) 320 00 34 - 35
Fax : (0212) 320 00 36
info@goldencitymedia.com

SÜRELİ YEREL YAYIN
Restoran Dergisi iki ayda bir yayınlanır.

İÇİNDEKİLER









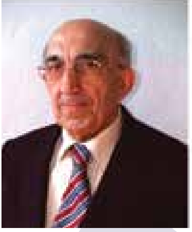



AKFA®
DOMATES SALÇASI
EN AZ %28 BX
65
YILLIK TECRÜBE
LİKOPEN DEPOSU
Net
4500 g

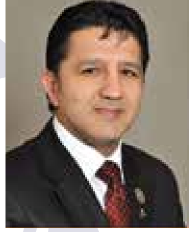
Yönetim Kurulu Üyeleri



Sayit KARABAĞLI
Yönetim Kurulu Başkanı
Sait İskender Restaurant
0532 212 72 38



Basri SEVER
Başkan Vekili
Sever Lokantası
0532 216 88 67



Ali GÜLER
Yönetim Kurulu Üyesi
Güler Osmanlı Mutfağı
0532 641 73 55



Bahattin AYKUT
Yönetim Kurulu Üyesi
Gaziantep Uğur Kardeşler
0536 699 38 40



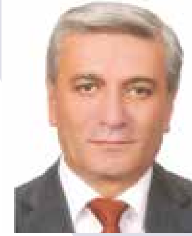
Turan ÇOTAOĞLU
Yönetim Kurulu Üyesi
Zafer Restaurant
0532 434 85 22



Bülent SAKA
Yönetim Kurulu Üyesi
Nevizade Restaurant
0532 324 64 25



Ziya KALAYCI
Yönetim Kurulu Üyesi
İmren Restaurant
0542 633 67 26



Gazi KARABULUT
Yönetim Kurulu Üyesi
Çıngı Cafe
0532 287 45 18



Turan KIZILTAŞ
Yönetim Kurulu Üyesi
Özlem Et Lokantası

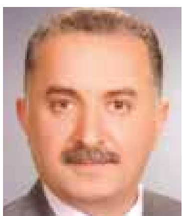


Hikmet ÇAR
Yönetim Kurulu Üyesi
Uludağ Kebapçısı
0533 88 56



M. Eşref DENİZ
Yönetim Kurulu Üyesi
Bursa İskender
0532 516 79 88

DENETİM KURULU ÜYELERİ



M. Zeki GÜNEŞ
Denetim Kurulu Başkanı
Güneş Kebap
0535 521 30 00



Özgül ACIR
Denetim Kurulu Üyesi
Erse Mantı Evi
0542 584 80 74



Hatice ÖZKAN
Denetim Kurulu Üyesi
Fotoğraf Cafe
0532 445 01 79

☛ Çalışan tüm personelinizi ilk yardım konusunda bilgilendiriniz. Tüm kurum ve kuruluşlarda istihdam edilen her yirmi personel için bir, ilgili mevzuata göre ağır ve tehlikeli işler kapsamında bulunan işyerlerinde, her on personel için bir olmak üzere, bu yönetmeliğe göre yetkilendirilmiş merkezden en az '' Temel İlkyardım Eğitimi '' sertifikası almış ilkyardımcının bulundurulması zorunludur.

☛ Az tehlikeli sınıf ve 10'dan az çalışanı olan işveren vekili kanun ve yönetmelikte ön görülen eğitimleri tamamlamak kaydıyla sertifika aldıkları takdirde iş güvenliği uzmanı ve doktor bulundurma zorunluluğu ortadan kalkacaktır. İşe giriş ve periyodik muayene dışında bu eğitimi alan kişi verecektir. Belirlenecek tarihlerde http://esertifika.anadolu.edu.tr/program/14/isveren-ve-isveren-vekili-icin-is-saglıgı-ve-guvenligi başvuru yapabileceklerdir.

☛ İş yerlerinde Gıda üretiminde çalışacak elamanlar Halk Eğitim veya Mesleki Eğitim Merkezlerinde açılan Hilyen Eğitimi kurslarına katılarak Hijyen Eğitimi Belgesi almalarını belgesi olmayanların çalıştırılması halinde cezai işlem yapılması ön görülmüştür.

☛ Aşçılık Meslek dallında Mesleki Eğitim Merkez müdürlüklerinin birinden kendi durumunuza göre Kalfalık, Ustalık belgesi almak için başvuruda bulununuz.

☛ 308 sayılı Mesleki eğitim Kanunu Çıraklık Eğitimi kapsamı dışında kalan Aperatif Yiyecekler, Kebapçılık, Köftecilik, Dönercilik, Pide ve Lahmacun gibi Meslek dallarında "TESK" Kalfalık Ustalık belgelerinizi alınız. Bu konuda Odamıza başvurunuz.

☛ Aşçılık meslek dalında Çıraklık Eğitimi alması gerekenlerin sözleşme yaparak Mesleki Eğitim merkezinde eğitim görmelerini sağlayınız.

☛ **SAYIN ÜYEMİZ;** Esnaf sicilini yaptırdığınız tarihten sonra, 5 yıl geçti ise vizenizi mutlaka yaptırınız.

☛ **SAYIN ÜYEMİZ;** Mesleğinizle ilgili karşılaştığınız problemleri odamızla paylaşınız.

☛ **BAKANLIĞIMIZCA** 17.12.2011 tarih ve 28145 sayı ile resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren, açma çalışma ruhsatı alan gıda işletmelerinin ilçe tarım müdürlüklerinden kayıt belgesi almaları zorunludur. Daha fazla bilgi için odamıza müracaat edilmesi rica olunur.

☛ İş başında kullanılması gereken koruyucu araç ve gereçlerin kullanılmasını takip ediniz.

☛ Yangın tüplerinizi çalışır vaziyette bulundurunuz.

☛ Yangın tüplerinin kullanılmasını öğretiniz.

☛ Atık yağları toplayınız.

☛ İşyeri Kapanışlarında vergi kapanışı ile birlikte odaya müracaat ederek oda kaydınızı kapatınız.

☛ İş yerlerinde masa üstü tarifelerle birlikte her katta büyük ölçekli tarifenin bulundurulması gerekmektedir.

☛ İş yerlerinde çalışacak elamanların işe başlamadan önce SGK işlemlerini tamamlayınız.

☛ Odanıza ait yıllık Aidatları zamanında ödeyiniz.

☛ 6331 sayılı İş Güvenliği Kanunu ile ilgili hususları yerine getiriniz.

Antep ezo®

GurmeAna®
Yöresel Hazır Lezzetler








Tabağınızda görmek istediğiniz lezzetler bir telefon ile sofranızda










ZAHRA GIDA®

FABRİKA

Pir Sultan Mah. 131 Nolu Cad. No: 17
Şehitkamil / Gaziantep

MERKEZ

Yeşilce Mah. Dostluk sk.No:12 Kat. 1
Kağıthane / İstanbul

İLETİŞİM

Tel: 0 212 280 19 12
Gsm: 0 0532 722 1 911
info@zahragida.com

ENDÜSTRİYEL BUZDOLABI ENERJİ VERİMLİLİĞİNDE ÖZTİRYAKİLER DAMGASI

Endüstriyel mutfak teknolojileri konusundaki öncülüğünü soğutucu ünitelerde de gösteren Öztiryakiler, bu alandaki Ar-Ge çalışmalarında hız kesmiyor. Öztiryakiler yeni buzdolapları serilerinde enerji tasarrufu, ürün hijyeni ve ergonomiyi öncelikleyerek ürün geliştirmelerindeki çalışmalarındaki yeni versiyon geliştirmelerini tamamladı. Ürün geliştirme projelerinde müşteri taleplerini de dikkate alırken, özellikle dünyada trend olan enerji tasarrufu ve ergonomi üzerine yoğunlaşan Öztiryakiler, bu konudaki çalışmalarıyla dünyadaki teknoloji ilklerini zorladı.



Bu ürün gruplarındaki geldiği teknoloji seviyesi ile Türkiye'nin ilk olmanın yanında dünyada konusun en büyükleri ile yarışıyor. Şöyle ki, sadece 2 ampül kadar elektrik tüketen sanayi tipi buzdolaplarını imal ediyor ve pazara sunuyor. Soğuk ünitelerde de yenilikler enerji tasarrufu ve kullanım avantajları dikkate alınarak tasarlandı.

Isı Yalıtımı Sağlayan İç Kapaklı Endüstriyel Buzdolabı

Yeni geliştirmelerde, endüstriyel buzdolabı kapağı açıldığında dolap içerisindeki soğuk havanın tamamının dışarı kaçışının önlenmesi amacıyla özgün tasarımlı şeffaf iç kapaklarla "malzeme alınacak rafın anlık ön izlenmesiyle" malzeme alınmayacak kısımdaki ikincil kapağın kapalı olmasından ısıl şartların korunması ile enerji verimliliğine %15'e varan oranlarda katkı sağlamaktadır. Paslanmaz çelik kapı açıldıktan sonra yalnızca yiyecek veya içeceğin alınacağı bölmenin şeffaf kapağı açılarak diğer bölmede ısı kaybının azaltılmasına katkı sağlanmaktadır. İç kapak sayısı en az iki olmakla beraber müşteri talepleri doğrultusunda değişim gösterebilmektedir ve kapaklar kolay takılıp sökülmektedir. Enerji verimliliği sağlaması ile kullanıcı dostu ürün olarak öne çıkmaktadır.

A Enerji Sınıfı Endüstriyel Buzdolabı

Türkiye'nin ilk A enerji sınıfına sahip endüstriyel buzdolabı özgün tasarımlı çevre dostu olarak öne çıkmaktadır. Endüstriyel soğutma sistemlerinde (buzdolabı, dondurucu vb.), evlerde kullanılan soğutucu ürünlerinden (buzdolabı, klima vb.) farklı olarak enerji verimliliğinin sınıflandırmasına yönelik uluslararası endüstriyel enerji etiketlenmesi uygulaması bulunmamaktadır.

2017 yılından itibaren Avrupa Birliği'nin 2020 yılı enerji hedefleri doğrultusunda yapılan çalışmalar tamamlanacaktır. Tüketiciler tarafından endüstriyel soğutucu ürünlerin enerji etiketlenmesi ile enerji verimliliğine göre kıyaslanması mümkün olacaktır. Enerji verimliliği için özgün soğutma sistemi, invertörlü kompresör kullanılmıştır. AB direktifleri doğrultusunda çevreci soğutucu akışkan ile enerji verimliliğine çok önemli katkı sağlanmıştır. Yapılan çalışmalar (-2 /+8) dik tip tek kapılı dolaplar için geçerlidir.

Elektronik Kilit Sistemli Endüstriyel Buzdolabı

Sektörde yine bir ilk olan şifreli ve kartlı seçenekleri ile endüstriyel buzdolabı uygulamalarında güvenliği öne çıkaran inovatif bir ürün olarak öne çıkmaktadır.

Endüstriyel buzdolabının personel bazlı kullanımını güvenlikli olarak sağlamak için tasarlanmıştır. Elektronik kilit sisteminin kullanımı kolay ve özgün tasarımlı olarak müşteri memnuniyeti sağlamaktadır. Buzdolaplarındaki malzemeler dolaplar bazında ayrıştırılıp kullanıcılarını siz tanımlayabilir belli saat aralıklarında açılmasına engel olabilirsiniz. Özellikle içerisinde yetkisiz kişilerce açılmasının önlenmesi ya da pahalı gıdaların-içeceklerin izinli kullanımına imkan tanıyan ürün artık Öztiryakilerin yeni ürün kataloglarında...



LİPTON DEMLİK POŞET ÇAYLAR EV DIŞI TÜKETİME ÖZEL AMBALAJLARINDA

Unilever Food Solutions, çay tüketimi yüksek olan ev dışı tüketim noktalarına özel, Lipton Yellow Label, Lipton Earl Grey ve Lipton Doğu Karadeniz çayları yeni boy ve ambalajında otel, restoran ve ofis müşterilerinin beğenisine sundu. Yoğun rekabet ortamında, müşterilerini ve onların misafirlerini anlayarak, ev dışı gıda sektörünün referans merkezi olmayı hedefleyen Unilever Food Solutions, Lipton ürün yelpazesini genişletmeye devam ediyor. Evlerdeki çay kullanımına kıyasla işletmelerin daha yüksek adetli çay ihtiyaçları doğrultusunda 250'li ambalajlarda sunulmaya başlanan "Lipton Demlik Poşet Çay" çeşitleri ile birlikte Lipton, her büyüklükteki işletmenin ihtiyaçlarına çözüm sunuyor. 'Lipton Demlik Poşet Çay' çeşitleri, dökme çay kullanımına kıyasla, işletmelere zamandan, enerjiden, iş gücünden ve su kullanımından tasarruf imkanı getirerek etkin maliyet yönetimi sağlıyor.

İNOKSAN'DAN YENİ ÜRÜN: SDF 140-DEPO TİPİ DERİN DONDURUCU

Endüstriyel mutfak sektöründe yeniliklerin öncüsü İnoksan, özellikle yaz aylarında gıda ve içecek muhafazasında sorun yaşayan ve daha fazla alana ihtiyaç duyan işletmelerin soğuk depolama ihtiyacını karşılamak üzere SDF 140-Depo Tipi Derin Dondurucu'yu geliştirdi. SDF 140, geniş iç hacmi, ergonomik ve şık tasarımı, -18/-20°C soğutma kapasitesi, GN 2/1 gastromik uygunluğu ve 600 ve 1200 litre seçenekleriyle tüm profesyonel mutfakların vazgeçilmezi olacak. Profesyonel mutfak donanımlarıyla dünya çapında tercih edilen İnoksan, otel, restoran, bar, cafe ve market gibi işletmelerin soğuk depolama ihtiyacını SDF 140-Depo Tipi Derin Dondurucusu ile karşılıyor. SDF 140, özellikle sıcak yaz aylarında önemi daha da artan kaliteli soğuk depolama alanına olan ihtiyacı en iyi şekilde karşılarken, tekerlek, cam kapı ve ilave tel raf eklenebilme özelliğiyle işletmelere ürünü özelleştirme fırsatı da sağlıyor. Fanlı, üflemeli soğutma sistemi, dijital termostat ve kilitli kapılar ile özel kapı ve yaylı menteşe sistemli ve yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik raf tutucusuna sahip SDF 140, dijital özelliğine bağlı olarak kondanser temizleme uyarısı, yüksek/alçak sıcaklık alarmı ve gıda koruma özellikleriyle de dikkat çekiyor.



TÜRKİYE'NİN İLK MEYVE SUYU MARKASI MEYSU: DÜNYAYA İÇECEK İHRAÇ EDİYOR

Türkiye'de meyve suyuna adını veren Meysu, nesilden nesile aktardığı lezzetleri Kayseri'deki üretim üssünden 5 kıtada 60 ülkeye ihraç ederek, global bir içecek markası olma yolunda hızla ilerliyor. Ürün çeşitliliği ve ihracatla özellikle son iki yılda büyümesini sürdüren Meysu, Kayseri fabrikasında bir değerlendirme toplantısı düzenledi. Toplantıda fabrika ve yatırımları hakkında bilgi veren Meysu Genel Müdürü Osman Güldüoğlu, 2018'de Çin'e ofis açma planları olduğunu belirtti.

Türkiye'nin ilk meyve suyu markası Meysu; köklü geçmişi, ürün çeşitliliği, üretime ve inovasyona yaptığı yatırımın yanı sıra ihracatla da büyümeye devam ediyor. Nesilden nesile büyük bir özenle aktardığı lezzeti, yenilikçi ve modern yaklaşımıyla sadece Türkiye'ye değil, 5 kıtada 60 ülkeye sunan Meysu, ürün çeşitliliği ile de sadece meyve suyu değil, bir içecek markası olma hedefiyle çalışmalarına büyük bir hızla devam ediyor.



H&M

KILIÇLAR®

ÇATAL KAŞIK MAD. MUT. EŞY. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Kalite ve istikrarın simgesi



TASARIMIMIZ TPE TARAFINDAN KORUMA ALTINDADIR

Kılıçlar Çatal Kaşık Madeni Mutfak Eşyaları San. Tic. Ltd. Şti.

Mimarsinan Mah. Mimarsinan Cad. Kılıçlar Sk. No: 9 Sultanbeyli - İstanbul
Tel: +90 216 5928200 Fax: + 90 216 5922455
www.kiliclar.net // info@kiliclar.net









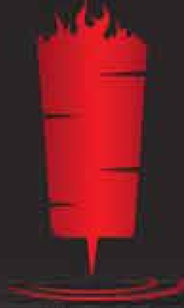


40 YILI AŞKIN LEZZET TECRÜBESİYLE SAİT DÖNER

40 yılı aşkın bir süredir gıda sektöründe kazandığımız tecrübeyi, geleceğe taşımak için var gücümüzle çalışıyoruz. Kaliteli ve taze ürünleri, hijyenik ortamda hazırlıyor, üstün servis hizmetiyle sunuyoruz.

Balıkesir, Bandırma ve Gönen bölgelerinden özenle seçilen etlerimiz, helal kesim kuralları ile veteriner hekim kontrolünde ve modern entegre tesislerde kesilmektedir. Soğuk zincir kırılmadan, ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi), ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) ve Helal Gıda sertifikalarına sahip modern entegre tesislerimize ulaşan etlerimiz, +12 derece ortamda parçalanıp işlenir. Marine edildikten sonra 3 günlük dinlenmeye alınan etler bu süre sonunda döner, kebap ve diğer et çeşitlerimiz olarak sunulmak üzere hazır hale gelir.

Hijyenik ortamlarda ileri teknoloji ekipman ile donatılmış et işleme tesisimiz, 60 ton işleme kapasitesi ile hizmet vermektedir. Restoranlarımız ve et işleme tesisimizde ziraat ve gıda mühendisi denetiminde hijyen ve gıda güvenliği sağlanırken, stoktaki malzemelerimiz de Gıda Muhafaza Güvenliği Yönetimi sistemine göre muhafaza edilmektedir. Şu an İstinye, Laleli, Kasımpaşa, Sirkeci ve Şirinevler'de verdiği hizmeti devam ettiren markamız, yeni konsepti Sait Döner markasını franchise olarak veriyor. Franchise bedeli ve royalty (kar'dan pay) vermeden, sadece şube yatırım bedeli ile franchisee olma imkânı sunan Sait Döner, eksiksiz hizmet anlayışı ile mesleğe ve ticari yaşama duyduğu saygı neticesinde bu yolda hizmet vermeye devam edecektir. Sait, Sait Döner, Sait Efendi, Sait Et Lokantası, Sait Bey, Kebapçı Sait, Yanakçı, LaFresh ve Hatun Mantı ibareli tescilli markalara sahip olan firmamız, yalnızca %100 Yaprak Et Döner ile Tüm Türkiye'nin bu lezzete ulaşmasını hedefliyor.



Türkiye'nin En Lezzetli DÖNERi!

%100 Yaprak Et Döner Lezzeti Artık ŞİRİNEVLER'de

FRANCHISE FIRSATLARINI KEŞFEDİN!

Franchise bedeli yok! • Royalty (Kardan Pay) bedeli yok!



İletişim: franchise@saitiskender.com

FRANCHISE HATTI

İstinye - Laleli - Kasımpaşa - Sirkeci - Şirinevler

www.saitdoner.com  saitiskenderdoner  saitiskender















KALİTE VE GÜVENİN ADRESİ: BEŞLER MEZE

Firmamız kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?
Günümüz koşullarında geleneksel ve çağdaş üretim ve yönetim uygulamalarını birleştiren vizyonumuzla müşterilerimiz beklentilerini ve gereksinimlerini karşılayan üst seviye hizmet anlamında örnek olabilecek öncelikli gıda ve hizmet kuruluşu olabilmek için: Firmamız 1999 yılında bu sektörde önemli bir boşluğu farklı lezzetlerle ve farklı sunumlarla tamamlamak üzere kuruldu.

Uluslar arası mutfaklarda yıllarca çalışmış olmamız sebebiyle dünya mutfağına hakim olmamız bizlere cesaret verdi. Mezenin yapım aşaması bizim için çok önemli, dikkat edilmesi gereken uzun ve ince bir yol olup bu bütün detayların çok iyi bilinmesi lazımdır. İşini bilen uzman ekip ile standartlara uymak ve reçetelere harfiyen uymayı gerektiren planlı çalışma, zamanında üretim ve uygun koşullarda tüketiciye teslimi gerektirir.

Müşteri ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?
Müşteri portföyümüz olan genellikle büyük organizasyonlar, kişiye özel davetler, düğünler, kır düğünleri, toplantılar, doğum günleri, özel misafir yemekleri, fuar standları, gezi turları, marketler ve tekel satış noktaları gibi yaklaşık 1500 noktaya hizmet vermekteyiz.

Ürünlerimiz olan mezelerin her çeşidini zeytinyağlılar, kanepeler, meyve sepetleri, sebze buketleri, çeşitli dip soslar, sıcak soslar, soğuk sosların yanı sıra özel hazırlanmış sandviç çeşitlerini uzman ekiplerimizle itinayla hazırlayıp soğutuculu araçlarımızla uygun şekilde müşteriye teslim etmekteyiz.

Fiyat politikası hakkında neler söyleyebilirsiniz?
Ham madde fiyatları, işçi maliyetleri kaliteli ürünü toptan alarak, planlı ve sistemli çalışarak maliyetleri aşağıya çekmektir. Bunları üst üste koyduğumuzda müşterilerimizin çok büyük avantajları olduğunu göreceklerdir.

Sizce müşteri neden sizi tercih etmelidir?
Beşler Meze'nin asıl sloganı fiyata göre ürün yapmak değil, iyi bir ürünü en iyi fiyat aralığında üretmektir.

Müşterilerimizin güvenini kazanmak ve onlara işlerinde çözüm ortağı olmak hedeflerimizdendir. 1999 yılından beri ürettiğimiz bütün ürünlerimizde aynı kalite ve geleneksel lezzetimizi korumamız müşterilerimizin bizi tercih etmelerinin öncelikli nedenidir.

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?
Bizim amacımız tüketiciye hiçbir kimyasal kullanmadan taze günlük ve hijyenik bir ortamda üretilmiş ürünlerimizi bütün kontrolleri yaptıktan sonra tüketiciye ulaşmaktır.

Standartlara uymak kaliteli taze ürünleri güvenilir ve kurumsal firmalardan temin ederek üretim tesisimizle en güzel şekilde uzman ekiplerimizle işleyerek gerçek lezzeti müşterilerimizle buluşturmaktır.

Müşterilerimiz hizmet alırken nelere dikkat etmelidir?
Ambalajı bozuk ürünlerin teslim alınmaması, ürünlerin 8 derecenin üstüne çıkması halinde alınmaması, personelin ve araçların temiz olmasına dikkat edilmesi kesinlikle en önemli hususlar arasında yer almaktadır.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?
İşimizin önemini bilerek, tüketiciye de bu işin önemini aktararak kaliteli, geleneksel ve güvenilir lezzette ürünleri müşteriye Beşler Meze markası altında en uygun fiyata ve kalitede ulaştırmaktır.





BOLCA HİNDİ ŞİMDİ ERPİLİÇ GÜVENCESİYLE

Yüksek protein değeri, düşük yağ oranı, Türk damak tadına uygunluğu ve ekonomik oluşu ile son dönemin parlayan yıldızı hindi eti, Erpiliç güvencesiyle sofralara taşınıyor. Piliç eti sektörünün güçlü markası Erpiliç'in 'yerli sermaye yerli büyüme' atağı ile satın aldığı Bolca Hindi, kuru yolum, helal gıda ve elle kesim kriterleri ile hindi etini günlük tüketimde de ön plana çıkarmaya hazırlanıyor.

Türkiye'nin en büyük 100 sanayi kuruluşu arasında yer alan piliç eti sektörünün devi Erpiliç, hindi eti pazarının marka ismi Bolca Hindi'yi satın alarak gelişmekte olan hindi eti pazarına yeni bir soluk getiriyor. Üretim gücü, lojistik altyapısı ve güçlü bayi yapılanması ile gıda sektörünün güvenilir markası olan Erpiliç, piliçte yakaladığı başarıyı hindi eti sektörüne de taşıyacak. Hindiyi sadece yılbaşında tüketilen gıda olmaktan çıkarıp günlük tüketimde de sofraya taşımayı amaçlayan Erpiliç, Bolca'nın zengin ürün çeşitliliğini güçlü lojistik altyapısı sayesinde satış noktalarına hızlı ve taze olarak ulaştıracak. Hindi eti sektöründe ciddi bir pazar payına sahip olan Bolca'nın ürün gamında, but ürünlerinden yarım ve bütün hindilere, ileri işlenmiş ürünlerden kanat ürünlerine, şarküteri grubundan sakatata kadar çeşitlilik bulunuyor. Bolca'da, çalışan kesimin hızlı tüketim ihtiyacına çözüm olacak, aynı zamanda Türk damak tadına uygun külbastıdan şinitzele, çöp şişten dönere kadar lezzetlendirilmiş hindi eti alternatifleri mevcut.

Lezzetli, Ekonomik ve Yüksek Besin Değeri İle Hindi Eti

Lezzetli oluşunun yanı sıra üstün besleyici özellikleri, zengin yemek alternatifleri ve ekonomik oluşu ile dikkat çeken hindi eti, çinko, fosfor ve magnezyum açısından en güçlü besinler arasında yer alıyor. Bağışıklık sistemine olumlu etkileri olan çinko minerali, mutluluk hormonu seratonine dönüşen triptofan maddesi, B3, B6 ve B12 vitaminleri içeren hindi eti, aynı zamanda güçlü bir antioksidan. Kansere karşı vücut direncini artıran ve kansızlığa da çare olan hindi eti, uzun süre tok tutan ve düşük kalori veren özelliği ile diyet listelerinde de tercih ediliyor.

Türkiye'de İlk Kuru Yolum Tesisi

Türkiye'de ilk defa Erpiliç tarafından uygulanan kuru yolum teknolojisi ile, piliçlerin tüyleri nemli sıcak hava kanallarında dipleri genişletilerek hijyenik koşullarda el değmeden temizleniyor. Daha hijyenik ve sağlıklı bir teknoloji olan kuru yolum, aynı zamanda eski sıcak su kazanı sistemine göre günlük ortalama 100 ton su tasarrufu sağlıyor. Kuru yolum, çapraz bulaşmadan kaynaklı pilicin bakteri yükünü artıran sebepleri ortadan kaldırarak herhangi bir sağlık riski olmadan üretime olanak sağlıyor. Piliçte olduğu gibi hindide de kuru yolum teknolojisi ile üretim gerçekleştirecek olan marka, aynı zamanda elle kesim ve helal kesim özelliklerini de bünyesinde barındırıyor.

1995 Yılından Bu Yana Hindi Etinde Lider Firma

Hindi eti sektöründe 22 yıllık tecrübesiyle hizmet veren Bolca Hindi'nin başlıca üretim prosesleri kuluçka, canlı üretim, kombina ve yem olarak ayrılıyor. Kanada ve Amerika'da Orjin Belgesi ve Sağlık Sertifikası olan sürülerden üretilip ithal edilen yumurtalar, erkek ve dişi ayrımı yapıldıktan ve aşıları tamamlandıktan sonra hindi için özel düzenlenmiş kapalı sistem modern kümeslere sevk ediliyor. Bir hafta süreyle özel ringlerde büyütülen hindiler 6. haftaya geldiklerinde büyüme dönemlerini tamamlayarak semirme dönemine geçiş yapıyor.

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Kalite Yönetim Sistemi, Çevre Yönetim Sistemi, Türk Standartlarına Uygunluk Belgesi, IQNET gibi TSE belgeleri ve İyi Tarım Uygulamaları, Yem İşletme Onay Belgesi, Gıda Sicil Sertifikası gibi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşletme Onay Belgeleri sahibi olan Bolca, aynı zamanda GİMDES sertifikasına sahip.

Erpiliç'ten Bolca Lezzet



Bolca Hindi şimdi Erpiliç güvencesiyle!

Bolca Hindi'yi satın alarak gücüne güç katan **Erpiliç**, uygulamakta olduğu Kuru Yolum, Elle Kesim ve Helal Gıda kriterlerini şimdi **Bolca Hindi** ile hindi eti sektörüne de taşıyor.



www.bolcahindi.com.tr



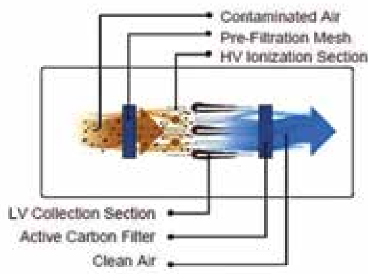


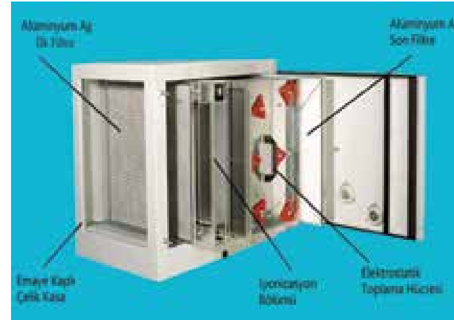


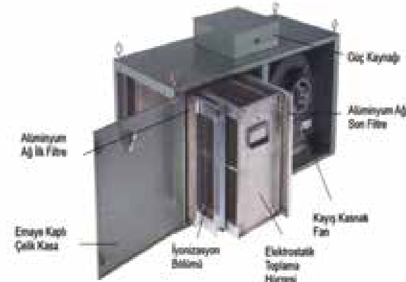


www.kuruyolum.com.tr
www.erpilic.com.tr









GÜNER TEKNİK HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ

2005 yılında Kâğıthane'de küçük bir atölye ile üretime başlayan Güner Teknik, 2009 yılından itibaren profesyonel anlamda hizmet vermeye başladı. Güner Teknik, Dominos Pizza, Winer Wald, Etiler Marmaris, Pizza Pizza, Viktor Levi, Çorlu Yalı Restoran, İzmit West Hotel, İzmit Medical Park Hastanesi, Urfadan Kebap, Kağıthane Belediyesi, Dilek Pastaneleri, Haliç Üniversitesi, Kadir Has Üniversitesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Hacıdan Kebap, Etiler Kahvesi, Akmerkez Residans, Green Duck, Balat Or Hayim Hastanesi, Seyir Teras Rumelihisarı, Villa Hisar, Chiken Rice, Elchinly Catering, Tandır Catering gibi markalarla çalışarak müşteri memnuniyetiyle paralel olarak portföyünü sürekli geliştirmektedir. Herkese eşit ve kaliteli hizmet politikasından taviz vermeyen Güner Teknik, zamanında ve kesin çözüm odaklı iş anlayışıyla, müşteri memnuniyeti ön planda tutarak üretim yapmaktadır. Güner Teknik, emin adımlarla, ülkenin insanına ve ekonomik dinamiklerine güvenerek itikat ve itimatla yarınlara yönelik yeni yatırımlar ve istihdamlarla ilerlemesine devam ediyor. Firmamız sürekli olarak yenilikçi ve yüzde yüz çözüm odaklı havalandırma uygulamaları üzerine yaptığı çalışmalarla, müşteri yelpazesini devamlı geliştirmektedir. Yeni faaliyete aldığımız branşlarımızla şu anda dünyada koku duman ve yağ tutucu olarak en iyi ve verimli çözüm olarak kabul edilen elektrostatik filtre uygulamalarına başlamış bulunmaktayız. Bunun yanında sulu sistemler ve daha küçük işletmeler işin koku tutucu filtrelerinde uygulamalarını başarıyla sürdürmekteyiz. Faaliyetimize başladığımız 2005 yılından bu yana öncelikli olarak müşteri memnuniyeti ve kesin çözüm odaklı sistem uygulamaları ile hizmet vermekteyiz.







ÇEYREK ASIRLIK TECRÜBE: ŞEKEROĞLU BAHARAT

Şekeroğlu Baharatçılık olarak çeyrek asırlık tecrübe ve sorumluluk bilinciyle oluşturmuş olduğumuz Şekeroğlu markasıyla her çeşit baharat, Kahvaltılık Zahter, Klasik ve Toz Menengiç Kahvesi, Dibek Kahvesi, Hazır Salep, Çerez Tatlısı, Nar ekşisi ve Nar ekşili Soslar, Kafkaform markası ile Bitkisel Ürünler, Sıra ve Sıla markasıyla pratik Çiğ Köfte Setleri, Paşa Keyfi markası ile Türk kahvesi ve Osmanlı kahveleri ve ayrıca Kahvemo markasıyla üretilen onlarca çeşit Hazır Kahve çeşitlerini kapsayan geniş bir yelpazede üretim yapmakta ve müşterilerimizin beğenisine sunmaktayız.

Firmamız Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen Gıda Üretim Sertifikalarının yanı sıra Gıda Yönetim Sistemi HACCP ve Kalite Yönetim Sistemi ISO 22000 Belgelerini de alarak üretimini sürdürmektedir. Şekeroğlu Baharatçılık, müşteri memnuniyetini esas alan ve insan sağlığını ön planda tutan, kalite ve hijyen konusunda eğitimli personeli ve profesyonel işletmecilik anlayışını birleştirerek geleceğe güvenle bakabilen kendi sektöründe öncü bir kuruluştur.


Benim Kahvem...
şekeroğlu
kahvemo
Coffee


şekeroğlu
kahvemo
Hazır Sütlü Menengiç Kahvesi
Instant Milky Pistacia Coffee
قهوة البطم جاهزة


şekeroğlu
kahvemo
Hazır Türk Kahvesi
Ready Turkish Coffee


şekeroğlu
kahvemo
Hazır Osmanlı Kahvesi
Instant Ottoman Coffee
القهوة العثمانية


şekeroğlu
kahvemo
Hazır Sütlü Türk Kahvesi
Instant Milky Turkish Coffee


OFİS SETİ
kahvemo
Hazır Türk Kahvesi
10 Adet/Pcs.


OFİS SETİ
kahvemo
Sütlü Türk Kahvesi
10 Adet/Pcs.


OFİS SETİ
kahvemo



KIZARTMA USTASI EGE ÜNİVERSİTESİ'NDEN TAM NOT ALDI!

Savola Gıda'nın en ideal kızartmalar için özel olarak geliştirdiği Kızartma Ustası ile yemekler en az %15 daha az yağ çekiyor, daha hafif, daha çıtır, oluyor. Raflarda yer aldığı ilk günden beri hem tüketicilerin ilgiyle karşıladığı, kızartmalara özel tek ürün olması sebebiyle dikkat çeken Kızartma Ustası, uzmanlık alanındaki performansını Ege Üniversitesi'nin araştırmalarıyla belgeledi. Ege Üniversitesi tarafından yapılan araştırmalar sonucunda Kızartma Ustası'nın diğer sıvı yağlara göre en az %15 daha az yağ çektiği ve ısıya daha dayanıklı olduğunu kanıtlandı! Ege Üniversitesi'nin Kızartma Ustası için yapmış olduğu araştırmalar, diğer sıvı yağlara kıyasla yüksek ısıya daha dayanıklı bir yapıya sahip olduğunu, sebzeden hamur işine kadar her türlü yemeğin en az %15 daha az yağ çektiğini gösteriyor. Kızartma Ustası ısıya diğer yağlardan daha çok dayanıyor, böylece hemen dumanlanmıyor ve kolay kolay yanmıyor.

ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM İHRACATI 400 MİLYON DOLARI AŞTI

Çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı bir önceki sezonunun aynı dönemine göre miktar bazında yüzde 32 artış gösterirken, değer bazında ise geçen sezona göre yatay bir seyir izledi. Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Birol Celep, 2015/16 sezonunda Türkiye'nin çekirdeksiz kuru üzüm rekoltesinin 196 bin ton iken, 2016/17 sezonunda 313 bin tona çıktığını rekoltedeki yüzde 60'lık artış ve İran'ın dünya piyasalarındaki düşük fiyat politikası nedeniyle ortalama ihraç fiyatının ton başına 500 dolar düşüş gösterdiğini kaydetti.



Ege Bölgesi'nde sultani çekirdeksiz bağ alanlarının son yıllarda sürekli artarak 1 milyon dekarı aştığına işaret eden Celep, "Her yıl ortalama 10 bin dekar sultani çekirdeksiz bağ alanlarında artış yaşanıyor. Üreticilerimiz budama, toprak işleme, damlama sulama, ilaçlama, gübreleme yöntemlerinde her yıl son teknikleri uyguluyor, verim ve kalite artıyor. Bu şartlarda doğal afet yaşanmadıkça önümüzdeki yıllarda rekoltenin 2016/17 sezonundaki rekoltenin altına düşmesi pek olası görünmüyor" diye konuştu.





ELECTROLUX PROFESYONEL'DEN GÖRKEMLİ YENİ ÜRÜN TANITIMI

Electrolux Profesyonel, son teknoloji ile ürettiği 3 Yeni Ürününü görkemli bir organizasyon ile tanıttı. "Electrolux Profesyonel Türkiye Yeni Ürün Tanıtımları" 12 Mayıs Cuma günü Radisson Blu Hotel, Şişli'de gerçekleşti. Türkiye'nin tüm bölgelerinden 250'yi aşkın yetkili bayilerin ve servislerin, zincir işletmelerin, mekan sahiplerinin, yiyecek-içecek müdürlerinin, aşçıların, steward'ların katıldığı toplantıda Electrolux Profesyonel'in Yeni Ürünleri olan; green&clean Konveyörlü Tip Bulaşık Makineleri, ecostoreHP Tezgah Tipi Soğutucular ve SpeeDelight-Panini Makinesi tanıtıldı.

Türkiye'de 25 yılı aşkın bir süredir hizmet veren Electrolux Profesyonel Türkiye Yeni Ürün Tanıtımlarına; Electrolux Profesyonel'in yurtdışından gelen ilgili ürün müdürleri de katılım gösterdi. Electrolux Profesyonel Türkiye Ülke Müdürü Bülent Sevinçel ve Electrolux Profesyonel Çamaşırhane Grubu Ürün Müdürü Thuy Bich Hoang yeni green&clean Konveyörlü Tip Bulaşık Makinesini; Soğutma Grubu Ürün Müdürü Onur Pazarcı yeni ecostoreHP Tezgah Tipi Soğutucuyu; Electrolux Profesyonel Kurumsal Eğitim Şefi Ahmed Özer ve Marmara Bölgesi Şefi Gürkan Tezer yeni SpeeDelight Panini Makinesini tanıtırken; Organizasyonun sunuculuğunu, Electrolux Profesyonel Türkiye Pazarlama Müdürü Sebla Genç üstlendi.

SpeeDelight:
SpeeDelight, Hızlı Servis Restoranlarından publara ve barlara, kahve dükkanlarından perakende dükkanlarına kadar birçok yiyecek servis noktası için eşsiz bir pişirme çözümü sunarak, müşterilerine "çıtır ara öğünler" hazırlıyor.

SpeeDelight, çok çeşitli ara öğünleri daha leziz ve geleneksel tost makinelerine göre üç kat daha hızlı bir şekilde hazırlamak üzere çığır açan pişirme teknolojilerini, hünerli özelliklerle birleştiriyor. Cihaz, ısıtıcı plakaları, infrared ve mikrodalga teknolojileriyle birleştirerek yiyeceklerin bir dakikadan daha az sürede mükemmel bir şekilde pişmelerini ve çıtır olmalarını sağlarken; üst plaka yiyeceğe tam da olması gerektiği kadar baskı uygular ve meşgul operatörlerin bile güvenle çalışabilmelerini sağlar. Kapak, yiyecek hazır olduğunda otomatik olarak açılacak şekilde tasarlanmıştır.

Özel bir Enerji Tasarruf Modu ile enerji sarfiyatı %60 oranında azaltılırken, yılda 500€'ya varan tasarruf imkanı sağlanmaktadır. SpeeDelight tek başına bir makinadan daha fazlasıdır: USB portu ve Wi-Fi özelliği ile akıllı bağlanabilirliği sayesinde, operatörler pişirme menülerini arayabilir, saklayabilir, güncelleme yapabilir, paylaşabilir; uyarıları veya arızaları görüntüleyebilir; mükemmel iş akışları geliştirebilir ve çok sayıdaki zincir dükkanlar arasında uyumluluğu sağlayabilirler.

green&clean Konveyörlü Tip Bulaşık Makineleri:
Electrolux Profesyonel; yüksek verimlilik, yüksek performans ve tam rahatlık sağlamak için yiyecek-içecek hizmeti sunan çeşitli firmalara yardımcı olabilecek, green&clean Konveyörlü Tip Bulaşık Makinesini piyasaya sürdü. Çok sayıda yenilikçi özelliği nedeniyle kullanıcılar, bu yeni ürüne işletmelerinin vazgeçilmezi olacak kadar güvenebilirler.
Bir basket dolusu bulaşığı sadece bir bardak su ile temizleyebilen green&clean Konveyörlü Tip Bulaşık Makinesi, pazardaki en düşük çalışma maliyetine sahiptir. Makinenin isteğe göre uyarlanabilen dokunmatik arayüzünün, kullanıcıyı yönlendiren basit grafiklere sahip olmasının yanı sıra; teknik anlamdaki gelişmeler sayesinde de makine, sınıfındaki en iyi güvenilirliğe sahiptir. Otomatik yedekleme modu bu saydıklarımızın anahtarıdır; kullanıcıların servise ihtiyaç duyduğu zamanlarda dahi, bulaşık makinesinin çalışacağı konusunda içlerinin rahat olmasını sağlar.

ecostoreHP Tezgah Tipi Soğutucular:
ecostoreHP yüksek kapasiteli soğutmalı dolapların başarısının ardından, sunduğu yeni tezgah altı çözüm ile hem en yüksek iklim sınıfını, hem de pazardaki en yüksek enerji verimliliği derecesini benzersiz şekilde bir araya getirmenin gururunu yaşıyor. Böylece çevreye duyarlı olduğu kadar enerji faturalarında da hassas bir soğutma çözümü arayan profesyonel mutfak kullanıcılarının, her geçen gün daha çok tercih ettiği ideal ürün haline geliyor.





NESCAFE SUPERİORE ÇEKİRDEK KAHVE VE NESCAFE MİLANO COMBİ KAHVE MAKİNESİ İLK KEZ TÜRKİYE'DE

Tüketici trendlerini yakından takip eden Nestlé Professional, yeni ürünleri NESCAFÉ Superiore Çekirdek Kahve ve NESCAFÉ Milano Combi kahve makinesi ile kahve servisi veren işletmelere kalite ve verimliliği aynı anda sunuyor. Çekirdek kahve ile dünyanın özenle seçilmiş en iyi kahve çekirdeklerinden elde edilen çözünebilir kahveyi aynı anda servis edebilen NESCAFÉ Milano Combi kahve makinesi, gerçek süt ve premium çikolatayı da içeren geniş ürün yelpazesiyle Nestlé Professional iş ortaklarına toplam çözüm ortağı oluyor. Dünyanın lider beslenme, sağlık ve iyi yaşam şirketi Nestlé'nin ev dışı tüketim alanında uzman iş birimi Nestlé Professional, NESCAFÉ'nin kahve konusundaki 80 yıla yakın tecrübesini, yenilikçi çözümleriyle birleştirerek, yeni ürünleri NESCAFÉ Superiore Çekirdek Kahve ve NESCAFÉ Milano Combi kahve makinesini basına ve işletmecilere tanıttı. Müşterileri için yaratıcı, kârlı ürün ve servisleriyle yıllardır toplam çözüm ortağı olarak hizmet sunan Nestlé Professional, bu yeni ürünleriyle tüm kahve tutkunlarının ve işletmelerin farklı beklenti ve ihtiyaçlarını aynı anda karşılayacak yepyeni bir döneme adım attığını da davetlilerle paylaştı.

NESCAFE Milano Combi: Mükemmel Toplam Kahve Çözümü
NESCAFÉ Milano ustalığı ile kahve uzmanlığını ileriye taşıyan Combi kahve makinesi, farklı, özelleştirilmiş ve çok sayıda taptaze kahve lezzetini aynı anda sunmayı sağlayan yenilikleriyle dikkat çekiyor. Patentli yeniliklerle hayat bulan güvenilir kahve makinesini, geniş ürün yelpazesi ve müşterilerine teknik- ticari konularda sunduğu desteklerle bir araya getiren Nestlé Professional, her aşamada iş ortaklarının yanında yer alarak, sürdürülebilir başarı elde etmeleri için çalışıyor.

NESCAFÉ Milano Combi ile işletmeler günümüz kahve tutkunlarının tüm farklı beklentilerini yalnızca makinenin düğmesine basarak her zaman en üst düzeyde kalite ve tutarlılıkla karşılayabiliyor. Kavrulmuş çekirdekten doğru ölçü, ısı ve sürede demlenerek elde edilen eşsiz kahve ile espresso bazlı lezzetli hazır kahve çözümlerini aynı makineden kolaylıkla servis ediyor. Kullanıcıların iki kahve çeşidini ekranda basit bir dokunuşla seçmelerine olanak tanıyan bu özellik, işletmecilere, tüketicilerin beklentilerini ve işletme stratejilerini temel alarak kahve tariflerini belirleme konusunda önemli ve sürekli bir esneklik sağlıyor. NESCAFÉ Milano Combi'nin akıllı tasarımı ve dokunmatik ekranı sayesinde düzenli bakım işlemleri de en zahmetsiz şekilde gerçekleştirilebiliyor.

NESCAFÉ Milano Combi her fincan kahveyi keyife dönüştüren patentli bir yenilik. Müşterilerine standart lezzet ve kalitede kahveler sunmak isteyen kârlı işletmeler için en etkili çözümü sunan NESCAFÉ Milano Combi, üst düzey performansıyla da dikkat çekiyor.





AİLESİNİN GİZLİ FORMÜLÜNÜ KULLANDI, KENDİSİNE İŞ KURDU



Kayserili ailesinin kuşaklar boyu aktarılan gizli mantı formülünü işe dönüştüren Gonca Polat "15 Dakika Mantı" markası ile üretim ve dağıtım yapmaya başladı.

Nesillerdir aile kadınlarının birbirine aktardığı gizli mantı formülü ile uzun yıllardır ailesine ve dostlarına mantı pişiren Gonca Polat sonunda kendisine iş kurdu. Yaptığı yemeklerin çok beğenildiğini ancak yiyenlerin mantısını hep başka bir yere koyduklarını söyleyen Gonca Hanım, şimdilerde Kayserili anneannesinden annesine, ondan da kendisine geçen bu formül ile aile geleneğini hiç bozmadan mantı üretiyor. Gonca Hanım marka ismini pişirme süresinden yola çıkarak "15 Dakika Mantı" olarak koymuş.

"15 Dakika Mantı uzun zamandır üzerinde titizlikle düşündüğüm bir projeydi. Annemden öğrendiğim uzun seneler yaptığım ve severek yediğim Kayseri mantısını insanların beğenisine sunmak fikri ile yola çıktım. Çok büyük bir heyecanla, en ufak detay gözden kaçırmadan, gerçek Kayseri mantısını tanıtmak, insanların tabaklarına ulaştırmak istedim." diyen Gonca Hanım üretim tesisini büyük bir titizlik ile kurmuş.
"Mantılarımızda kullandığımız tüm malzemeleri özenle seçiyoruz. Tabaklarınıza konan mantının lezzeti kullandığımız malzemenin kalitesiyle doğru orantılı. En kaliteli durum buğdayından elde edilmiş unu, taze, dondurucuya girmemiş günlük kasap kıymasını, serbest gezinen tavuk yumurtasını kullanarak üretim yapıyoruz. Kullandığımız baharat karışımız ise çok özel ve gizli bir formül " diye ilave eden Gonca Hanım üretim aşaması bir hayli zor olan mantının muhafaza kısmına da büyük önem veriyor. Hazırlanan mantılar -40 derecedeki dondurucularda önce şoklanıp daha sonra paketlenmekte. Sonrasında ise -18 derecede muhafaza edilmekte.
Hijyen standartlarına da büyük titizlik gösteren Gonca Hanım tüm çalışanlarına hijyen eğitimi aldırmakta. Mantılar doldurulduktan sonra bir daha el değmeden paketlenmekte. İnternet, sosyal medya veya telefon ile gelen siparişler, mantının tazeliğini koruyarak müşteriye ulaşması için soğuk zincir bozulmaksızın, donduruculu arabalar ile servis yapılıyor. "15 Dakika Mantı evlere ve işyerlerine ulaştırılan pişmemiş mantı. Malum günümüzde çalışma hayatının yoğunluğu sebebi ile insanların bir telefon veya bir mesaj ile ulaşabilecekleri, kapılarına kadar getirilen, sağlıklı, temiz, lezzetli ve besleyici mantımızı severek yemeleri bizi çok mutlu ediyor" diye ekleyen Gonca Hanım amacının aile geleneğini bozmadan en iyisini yapmak olduğunu söylüyor.

Gonca Polat Kimdir
1975 İstanbul doğumlu olan Gonca Polat Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi mezunu, evli ve iki çocuk annesi. Çocuk Gelişimi Programını da bitirmiş olan Gonca Hanım bir dönem ana sınıf öğretmenliği yapmış. Çocuklarının büyümesiyle birlikte, eşinin de desteğini alarak "15 Dakika Mantı" adı altında aile geleneği ile Kayseri yöresinin mantılarının üretimini ve dağıtımını yapmakta.

TOKATLIOĞLU

Sema Yaprak



SALAMURA BAĞ YAPRAĞI

Telefon : **0356 758 63 58 / 0543 326 60 60 / 0546 654 60 60**
Fabrika : **Gaziosmanpaşa Mah. Mustafa Doğru Sk. No: 1 Üzümlü Köyü, Erbaa, Tokat**
Depo 1 : **Fatih Sultan Mehmet Mh. Ergenekon Bulvarı No: 24 Üzümlü Köyü, Erbaa, Tokat**
Depo 2 : **Ihlamurkuyu Mh. Topkapı Cad. No: 33 Ünraniye, İstanbul**

www.**murattokat**.com.tr / www.**semayaprak**.com

murat
TOKAT

"Sema Yaprak"
Murat Tokat Kuruluşudur



MURAT CAMGÖZ

Türk Mutfağını en iyi şekilde tanıtmak için çalışmalar yapmanın yanı sıra sosyal sorumluluk projelerin de önemli olduğunu vurgulayan Murat Camgöz, Azerbaycan'da çalışma hayatına devam ediyor.

Aşçı bir ailenin çocuğu olarak 1981 yılında Bolu'da dünyaya geldim. O yıllarda gastronomi alanında bu kadar yaygın okul olmaması, eğitim imkanının da kısıtlı olması nedeniyle aşçılık mesleğine çekirdekten, duayen aşçılarımızın yanında çalışarak adım attım. Mesleğe ilk olarak Bolu'da bulunan bir dinlenme tesisinin mutfağında başladım. Sonra Abant, Bodrum, Antalya, Kuşadası, Marmaris, Denizli, Pamukkale, Kıbrıs ve son olarak Romanya'da mesleğimi icra ettikten sonra, Azerbaycan'da bulunan nezih bir restaurant zincirinde üretim koordinatörü olarak görevimi icra ediyorum. Evli ve bir kız çocuk babasıyım.

İlk olarak dernek hayatıma Bodrum BASED Aşçılar ve Servis Çalışanları Derneğiyle başladım. Sonrasında 2015 yılında kurduğumuz İstanbul Chef Aşçılar Sosyal Yardımlaşma Derneğinin iki dönem genel başkanlığını yaptım. Derneğin kuruluş amacı, işimizin sadece yemek yapmaktan ibaret olmadığı ve sosyal sorumluluk alanında da aşçılarımızın aktif olduğunu göstermekti.

İlk olarak Çocuk Esirgeme Yurdunda başladık çalışmalara ve o masum çocukları sevindirmek adına tüm dernek yönetim kurulu ve üyeler etkinlikler yaparak birazda olsun sosyal sorumluluk projeleriyle tüm meslektaşlarımıza öncü olduk. Tabi ki sokak çocukları ve kimsesiz insanlara da elimizden geldiği kadar yardım ettik. En tabi ki de kadın sığınma evlerinde ekip olarak çalışmalar yapıp, topluma ve personel açığı olan sektöre katkıda bulunduk. Gerçekleştirmeyi düşündüğümüz amaçlar doğrultusunda sosyal sorumluluk alanında örnek olduk ve bize destek veren gerek sponsor firmalar gerek yönetim kurulu üyeleri ve üyelerimiz bir bütün olup işimizi reklam yapmadan sadece zaman ayırarak yaptık.

Sosyal sorumluluk projelerimizin yanı sıra mesleki olarak da bu işi yapmak isteyen gençlere elimizden gelenin en iyisini sunarak, gençlerimizi mesleğe kazandırdık.

Gerek yurt içinde, gerekse yurtdışında biz aşçılar var oldukça, bu mesleği daha da ileriye götürüp Türk mutfağını en iyi şekilde tanıtmayı amaçlıyoruz. Dünyada eşi benzeri olmayan Türk mutfağını hak ettiği yere getirmek adına çalışmalarımıza devam edeceğiz. Buradan tüm meslektaşlarımıza sesleniyorum: Unutmayın, biz Türk mutfağı olarak çok iyi konumdayız. Biz birbirimize yeteriz. Siz sadece inanın yeter. Ve unutmayın sosyal sorumluluk çok önemli bir konudur. O masum insanları biraz olsun sevindirebilmek, biraz olsun elinden tutabilmek, dünyaları verseler onları daha da mutlu edemezsiniz. Unutmayın, o durumda sizde olabilirdiniz.



SIRHA, İSTANBUL'DAKİ GASTRONOMİ YOLCULUĞUNDA BU YIL 13 BİN PROFESYONELİ BİR ARAYA GETİRECEK

HORECA (Hotel, Restaurant, Cafe) sektörünün dünyadaki en büyük ve en prestijli buluşması olarak nitelendirilen, üstün kalite algısı ve sıcak atmosferi ile Türkiye'de fark yaratan Sirha, gastronomi sektörünü İstanbul'da 5. kez bir araya getirecek. 16-18 Kasım tarihleri arasında İstanbul Kongre Merkezi'nde dünyanın ve Türkiye'nin lezzet yolculuğunda yol almak isteyenlerin buluşacağı Sirha İstanbul, Türkiye'nin zenginliklerini dünya mutfakları ile buluştururken, dünya mutfaklarındaki yenilikleri de Türkiye'de sergileyecek.

Büyük oranda gerçekleşmiş hedef rakamlar, Sirha İstanbul'un, Türkiye'de gördüğü büyük ilginin somut kanıtı olarak nitelendiriliyor. 2016'daki Sirha İstanbul'a gıda ve içecek ürünlerinden mutfak ekipmanlarına, pasta-fırıncılık ürün ve ekipmanlarından mobilya ve sofra üstü takımlarına, tekstilden teknolojiye kadar uzanan geniş bir yelpazede 309 katılımcı yer almıştı. Kayıtlar, yüzde 30'luk artış yaşanarak katılımcı ve marka sayısının 400'e ulaştığını ortaya koyuyor. Sirha İstanbul'un gördüğü ilginin bir diğer somut göstergesi ise yarattığı katma değerin, katılım sayısından da yüksek olması. Açıklamalara göre, Sirha İstanbul bu yıl ciroda yüzde 64'lük artışa odaklanmış durumda. Benzer bir artış ziyaretçi sayısında da gerçekleşecek. Sirha İstanbul 2016'yı 10.815 profesyonel ziyaret ederken, ziyaretçi sayısının bu yıl 13.000'e ulaşması bekleniyor.

Diğer yandan, Sirha İstanbul'da geçen yıl ilgi gören pek çok etkinlik bu yıl içerikleri daha da geliştirilmiş olarak yer bulacak. Heyecanla beklenen etkinlikler arasında şeflerin dünyada da bir prestij olarak nitelendirdikleri Bocuse d'Or (Şefler Olimpiyatı), en önemli etkinliklerden biri olarak ön plana çıkıyor. 30 senedir düzenlenen etkinlikte finale kalan şef, Avrupa'daki büyük finalde Türkiye'yi temsil edecek. Bocuse d'Or'da (Şefler Olimpiyatı), bu yıl yarışacak isimler ise Murat Çakıroğlu, Soho House'tan Nihat Doğtürk, Seasons Restaurant'tan Mutlu Şevket Yılmaz, Nicole Restaurant'tan Ogün Koca olarak belirlendi.

Tıpkı Bocuse d'Or (Şefler olimpiyatı) gibi yolculuğu Sirha Lyon'da başlayan ve "Pasta Şeflerinin Olimpiyatı" olarak nitelendirilen "Dünya Pastacılık Kupası"nın (Coupe du Monde de la Pâtisserie) Türkiye finali de merakla beklenen etkinlikler arasında yer alıyor. Kazanan aday, yine Avrupa'daki büyük finalde Türkiye için yarışacak. "Dünya Pastacılık Kupası"nda bu yıl yarışacak isimler ise Four Seasons Boshporus Otel'den Niyazi Güneri, Julia's Patisserie'den Julia Akıncı, Pasta Bahçesi'nden Yiğit Zeyneloğlu, Maia Chocolates'tan Cihan Gültekin olarak belirlendi.

Dünya çapındaki "Mutfakta Yaratıcılık Festivali" Omnivore'un İstanbul ayağında yerli ve yabancı şefler, profesyonellerle kendi menülerini geliştirebilecekleri ipuçlarını ve önerilerini paylaşacak. Sirha İstanbul, bu yıl kahve sektörüne yönelik Türkiye'de ilk kez gerçekleştirilecek Coffee Corner'a da ev sahipliği yapacak. Coffee Corner'da farklı bölgelerden kahve çekirdekleri tanıtılacak, yapılacak workshoplarda fuar ziyaretçileri içlerindeki baristayı ortaya çıkarma fırsatı yakalayacaklar.









MEKSAŞ MUTFAKTAN YENİ ÜRÜNLER

1988 yılından beri faaliyette olan Meksaş Mutfak A.Ş. ARGE'ye verdiği önem sayesinde yeni inovasyon ürünleriyle dikkatleri üzerine çekiyor. Balık restaurantlarında ki balık ve deniz ürünlerinin teşhirine yönelik sunum ve saklama kalitesini üst noktalara taşıyan ASSOS ve CUNDA BALIK TEŞHİR ürünleri özellikle balık ve deniz mahsulleriyle ilgili yiyecek hizmeti veren işletmelerin öncelikli tercihleri olmaya başladı.

ASSOS ve CUNDA modellerinin en büyük özelliği, balık ve deniz mahsullerinin bulunduğu kaynaktan ilk çıktığı haliyle uzun süre aynı tazelik ve canlılıkta muhafaza etmeye yönelik tasarıma sahip olmasıdır. Özel tasarım, şık dijital kontrol paneli sayesinde ürünlerin soğukluk derecelerini sürekli kontrol etmek mümkün olmaktadır. Türkiye'de ilk defa bu ürünler için tasarlanan ŞOK SOĞUTMA ve VAKUM SİSTEMİ sayesinde balık ve deniz mahsulleri denizden çıktığı ilk haliyle normal teşhir ünitelerine göre %60 daha uzun süreli olarak tazelik ve canlılığını muhafaza etmektedir.

Teşhir ünitelerinin arka kapak ve iç kısımlarında bulunan ayna, endirekt olarak günışığı aydınlatmayla desteklenmekte, bu sayede teşhirdeki deniz ürünleri görsel olarak zengin ve canlı bir görünüme kavuşmaktadır.

Teşhir ünitelerinde ayrıca balık ve deniz mahsullerinin teşhir edildiği havuzun kenarlarında çepeçevre endirekt günışığı aydınlatma sayesinde deniz ürünleri sürekli olarak canlı ve diri bir görünüm sergilemektedirler. Opsiyonel vakum sistemi her 10 dakikada 1 dakika iç ortamdaki havayı emerek, taze hava girişini sağlayarak hem balık kokusunu dışarıya transferini hem de iç ortamdaki havayı azaltarak balık ve deniz ürünlerinin daha az hava temasına maruz kalmasını sağlamaktadır.

Şok soğutma ile yeni teşhir edilecek olan sıcak ürünleri 1 saat içinde normal soğutma hızından 5 derece daha hızlı soğutarak bakteri oluşumunu nötralize olmasına, dolayısıyla deniz ürünlerin uzun süreli bayatlamadan teşhirini sağlamaktadır.

Ayrıca dış kaplamada dekoratif masif ahşap yada krom kaplama seçenekleri sunulmaktadır. Teşhir ünitesinde vitrinleme göz seviyesi dikkate alınarak tasarım yapılmış olup, uzak mesafelerde bile mükemmel sunum zenginliği sağlamaktadır.



PAŞABAHÇE RENK DEĞİŞTİREN SÜRAHİLERLE SOFRALARI SÜSLÜYOR

Paşabahçe, inovatif ürünleriyle cam ev eşyası sektöründe adından söz ettirmeye devam ediyor. İçine soğuk su konulduğunda renk değiştiren sürahilerini tüketicinin beğenisine sunan Paşabahçe, sofralara ayrı bir renk katıyor. Happy Sharing sürahilerde yer alan ve beyaz renkte olan ağaç yaprakları içine soğuk su konulduğunda renk değiştirme özelliği ile tüketiciyi şaşırtıyor. 10 derece ve altında su eklendiğinde çiçek deseni termokromik teknoloji ile pembe renge dönüşerek sürahinin tamamen farklı bir görüntüye kavuşmasını sağlıyor.

PORLAND, MAISON&OBJET FUARI'NDA

Dünyanın önde gelen porselen üreticilerinden Porland, sektörün en önemli fuarlarından biri olan Maison & Objet Paris fuarında bu yıl ikinci kez katılımcı firma olarak yer alıyor. Dünyaca ünlü markaların yer alacağı fuarda yerli üretim yeni sezon ürün ve koleksiyonlarını tanıtmak ve yeni iş birliklerine imza atmak için hazırlanan Porland, 08 -12 Eylül 2017 tarihleri arasında fuarın en prestijli bölümü olan Hall 5A'da yer alacak.

300 bin metrekare açık ve 70 bin metrekare kapalı alana sahip Türkiye Bilecik tesislerinde, yılda yaklaşık 70 milyon adet üretiminin % 65'ini dört ana kıtada 30'dan fazla ülkenin pazarına sunan Porland, her yıl trend belirleyen tasarımları ile adından söz ettiriyor. Porland, Maison & Objet Paris fuarı'nda Evoke, Exotic, Tiles, Copper Line, Folksy, Pure, Grazia gibi yeni sezon ürünlerinin yanı sıra Morocco, Marie Antoinette, Mahpeyker ve Seasons gibi her biri birer klasik haline gelen tasarımlarını da ön planda sergileyecek.



YAZAR KASA POS'LARIN EN YETENEKLİSİ YENİ PROFILO S900 ECR

Sektörünün lider şirketleri arasında bulunan ve AR-GE yatırımlarıyla teknolojiye yön veren Profilo Ödeme Sistemleri; Maliye Bakanlığı ve Tübitak onaylı yeni ürünü Profilo S900 ECR ile yeni nesil yazarkasa kategorisindeki model sayısını dokuza çıkardı. Yüzbinlerce müşteri deneyimi sonucu Profilo Ödeme Sistemleri'nin deneyimli Ar-Ge ekibi tarafından geliştirilen ürün, sektördeki diğer yazar kasa POS'larda olmayan birçok yeni özellik ile ön plana çıkıyor. Hem masaüstü hem de mobil olarak kullanılabilen Profilo S900 ECR, tüm bağlantıların tek bir noktada birleştirildiği bağlantı kutusu ile kablo karmaşasına son veriyor. Dâhili GPS ve barkod okuyucu opsiyonu, yüksek çözünürlüklü hassas dokunmatik ekranı, basitleştirilmiş menüsü, yeni nesil güvenlik yazılımı ve çift SIM kart kullanım ve 3G Modem alternatifi ile birçok özelliği tek bir cihazda topluyor. Profilo S900 ECR, kullanıcıya maksimum düzeyde kolaylık ve kesintisiz hizmet sağlamayı hedefleyen cihaz uzun süre kullanım sağlayan bataryası ile tam dolu şarjla sektördeki en uzun süre kesintisiz fiş kesebilme kapasitesine sahip. Ayrıca, Profilo S900 ECR 40 milyon satırlık EKÜ kapasitesi ile rakiplerinden farklılaşıyor. Profilo Ödeme Sistemleri müşterilerinin ihtiyaçlarına yanıt verebilmek amacıyla 6 farklı Profilo S900 ECR konfigürasyonu sunmakta.





SELVA GIDA, HOFEX 2017 İÇİN HONG KONG'TA

İttifak Holding bünyesinde gıda sektöründe faaliyet gösteren, 15 kategoride 180'in üzerinde ürüne ulaşan Selva Gıda, onlarca ürün çeşidi ve uluslararası platformlarda onaylanmış üstün lezzetleriyle, 8-11 Mayıs 2017 tarihleri arasında Hong Kong'ta düzenlenen, 30 yıllık geçmişiyle dünyanın en önemli gıda fuarlarından biri olan Hofex Fuarı'nda yerini aldı. Selva Gıda, her yıl ortalama 57 ülkeden 2 bin 500 uluslararası firmanın katıldığı Hofex 2017'de un, irmik, makarna ana grupları başta olmak üzere; Akıllı Makarna, Express Makarna ve Organik Ürün serilerini ziyaretçilerin beğenisine sundu. Ayrıca Uzak Doğu pazarı için özel olarak ürettiği ve tüm dünyada satışa sunacağı 'Mürekkep Balıklı Spagetti' ve bundle spagettinin tanıtımını yaptı. Hububat orijinli 'Gerçek Gıda' üzerinde yoğunlaşan Selva, sağlıklı nesillerin yetiştirilmesi için insan sağlığı ile özdeşleşen gıdalar üretiyor. Besleyici, insana faydalı, lezzetli, çevreye ve doğaya zarar vermeden üretimi yapılan 'Gerçek Gıda' ürünleri ile sağlıklı yaşamın arkasında duruyor.

UNILEVER FOOD SOLUTIONS, SOKAKLARI İSTİLA ETKİNLİĞİNDE İŞ ORTAKLARIYLA BULUŞTU

Ev dışı gıda sektöründe her iki noktadan birine ulaşan Unilever Food Solutions, 2007 yılından beri her yıl geleneksel olarak düzenlediği 'Sokakları İstila" etkinliğinin onuncu yılında iş ortaklarıyla buluşmaya devam ediyor. Türkiye genelinde müşteriler ve iş ortaklarıyla kendi ortamlarında bir araya gelmenin amaçlandığı 'Sokakları İstila' etkinliğinde, üretim, satış, pazarlama, insan kaynakları ve finans başta olmak üzere şirketin tüm departmanlarından Unilever Food Solutions çalışanları müşterilerinin mutfaklarını ziyaret etti. Sokakları İstila etkinliğinde, Ege, Akdeniz, İç Anadolu ve Kuzey Marmara Bölgeleri'nden 150 noktada iş ortakları ile bir araya gelindi. Operatörlerin ihtiyaçlarına yönelik geliştirilen, lezzetli patates yemeklerinin kolayca yapılmasını sağlayan 'Sütlü Patates Püresi' ve 'Pratik Patates' ürünlerinin sunum ve demoları gerçekleştirilerek tanıtımı yapıldı. Menülerin ve ana yemeklerin kısaca mutfakların olmazsa olmaz malzemesi olan Patates tariflerinin konuşulduğu etkinlikte şefler, 'Sütlü Patates Püresi'nin mükemmel bir yan yemek olduğu, 'Pratik Patates'in ise hem birçok alanda kullanılabileceği hem de yemeklerle çok uyumlu olduğu" ortak görüşüne vardılar.



TAT'TAN LEZZETLERE LEZZET KATAN BEŞ FARKLI SOS

Tat ailesine eklenen beş yeni sos yemeklere lezzet katmak için raflarda yerini aldı. Peri Peri Sos, Mango Köri Sos, Barbekü Sos, Ranch Sos ve Kebap Sos olmak üzere farklı lezzetler sunan Tat, özellikle lezzeti doruğa çıkarmak isteyenlerin gözdesi olmaya aday. Peri Peri Sos'un eşsiz acı tadıyla, artık her şey daha da iştah açıcı...
Acıyla iyi giden yemekler Tat Peri Peri Sos ile daha da iştah açıcı hale geliyor. Bonfile, köfte, çıtır tavuk, kızarmış patates, pizza Tat Peri Peri Sos ile lezzetini ikiye katlıyor.







WORLDFOOD ISTANBUL'UN AÇILIŞ HAZIRLIKLARI DEVAM EDİYOR

25 yıllık tecrübesiyle Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood Istanbul; fayda sağlayacak çeşitli etkinlik ve konferanslarıyla 7-10 Eylül 2017 tarihleri arasında Tüyap'ta sektör liderlerini bir araya getirecek... Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de artan nüfus ile doğru orantılı olarak sürekli gelişen ve büyüyen gıda sektörü, bu yıl yine WorldFood Istanbul'da tüm yönleriyle ele alınacak. Gıda sektörünün ihracat kapısı WorldFood Istanbul; 25 yıllık tecrübesi ve deneyimiyle tüm ilgili profesyonellerin buluşma noktası olacak. 7-10 Eylül 2017 tarihleri arasında gerçekleşecek WorldFood Istanbul için gerçekleştirilen kapsamlı çalışmalar sonunda bu yıl ziyaretçileri; inovasyon yarışması, birbirinden ilgi çekici konferanslar, geçtiğimiz yıl da profesyonellerin bir araya gelme alanı olan Retail Center, özel etkinlikler ve yurt dışı heyet katılımları bekliyor olacak.

Gıda ürünleri ve teknolojileri ile ilgili sektörü buluşturan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood Istanbul, tüm katılımcıların fayda sağlayabileceği bir platform oluşturabilmek için çalışmalarını sürdürüyor. Bu yıl 25. kez gıda sektörünü bir araya getirerek olan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood Istanbul; T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF), KOSGEB, TÜGİDER ve PAKDER tarafından da destekleniyor. Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek olan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood Istanbul; 500'e yakın yerli - yabancı firma ve 1.200'den fazla markanın en son ürün, hizmet ve teknolojilerini sergilemeye hazırlanıyor. Türkiye'nin lider sektörlerinde lider fuarlar düzenleyen ITE Turkey'in grup şirketleri arasında yer alan EUF – E Uluslararası Fuarcılık tarafından düzenlenen WorldFood Istanbul; geçmişten geleceğe tüm zamanların en önemli sektörleri arasında yer alan gıda sektörünün tüm bileşenlerini tek bir çatı altında bir araya getiriyor. İş hacmi sayesinde Türkiye ekonomisine ve istihdamına da büyük katkılar sağlayan gıda sektörünün ilerlemesine olanak sağlayan WorldFood Istanbul; fuar katılımcılarına yeni bilgi edinmelerinin yanı sıra farklı pazarlarda iş yapma fırsatı da sunuyor.

Türkiye'nin dünyaya açılan gıda vitrini olma özelliği taşıyan WorldFood Istanbul, bu yıl birbirinden ilgi çekici etkinlikleriyle de dikkatleri üzerine çekiyor. Fuar ile eş zamanlı gerçekleştirilecek inovasyon ve yemek yarışmaları; görsel bir şölen ile birlikte toplantılara lezzetli bir mola verdirecek. "Gıda satın almasında kalite standartları", "Perakendede global vizyon" ve "Türk gıda pazarı, ithalat prosedürleri, tüketici talepleri, perakende dinamikleri" konularını içeren konferanslar da katılımcılara gıda sektörü hakkında detaylı bilgi akışı sağlayacak. Bunlara ek olarak; uluslararası satın alma heyetinin ağırlanacağı ve B2B iş görüşmelerinin organize edileceği Retail Center (Perakende ve Zincir Market iş görüşmeleri) alanı ve Azerbaycan, Kazakistan, Ukrayna, Körfez Ülkeleri, Tunus, Fas, İran, Orta Doğu ve Avrupa'dan gelecek satın alma heyetleri de farklı işbirliklerini mümkün kılacak.

Fuarın açılışına az bir zaman kaldığını belirten ITE Turkey Gıda Grup Direktörü Semi Benbanaste: Artan nüfusun ve değişen yaşam standartlarının etkisiyle gıda ürünlerindeki ihtiyaçlar da değişiklik gösteriyor. Kişiler, tüm dünyada yetişen her türlü gıda ürününe kolay bir şekilde ulaşmayı bekliyor. Bu durum gıda endüstrisini ve teknolojisinin gelişmesine ışık tutuyor. Bu doğrultuda gıda sektörü her geçen gün büyümeye devam ediyor. Bu yıl 25. Kez gerçekleştireceğimiz WorldFood Istanbul fuarımızda da sektörün öncülerini bir araya getirerek gelişimine katkı sağlamayı planlıyoruz. Katılımcıların yüz yüze görüşerek sıcak ilişkiler kurduğu, yeni pazarlar ve yeni müşteriler için oldukça verimli bir platform olan fuarımız her yıl olduğu gibi 2017 yılında da sektöre katkı sağlamayı hedefliyor" dedi.





25. FOODPRODUCT'TA YURT DIŞINDAN DEV ATILIM

ANFAŞ Genel Müdürü Özer'den FoodProduct çağrısı: Geç kalmayın. Antalya'nın marka fuarı 25 FoodProduct için ihracat odaklı çalışmalar tam gaz sürüyor. ANFAŞ'ın yenilenen yurt dışı departmanı, 18 hedef ülkeden alım heyeti ve ziyaretçi için acentelerle anlaşma sağlandı. Çalışmalar hakkında bilgi veren ANFAŞ Genel Müdürü Murat Özer, fuarların şimdiden yüzde 85 doluluk oranına ulaştığını ifade ederek katılımlara çağrı yaptı.

Gıda sektörünün nabzının attığı FoodProduct-Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı, 25'inci buluşma için tam gaz yola devam ediyor. ANFAŞ - Antalya Fuarcılık İşletme ve Yatırım A.Ş. bünyesinde geçekleşen değişim rüzgarının etkisiyle 25.FoodProduct, ihracat odaklı yurt dışı çalışmalarıyla bu yıl katılımcılara dünyaya açılma fırsatı sunacak. ANFAŞ'ın genel müdürlüğü koltuğunda 1 yılı geride bırakan fuarcılığın tecrübeli ismi Murat Özer, FoodProduct bünyesinde gerçekleşen değişiklikleri ve fuarın 2018'deki yol haritasına ilişkin açıklamalarda bulundu.

Hotelequipment İle Eş Zamanlı

ANFAŞ'taki kabuk değişimiyle birlikte 25.FoodProduct'ı; turizm sektörünün marka organizasyonu 29.HotelEquipment – Uluslararası Konaklama ve Ağırlama Ekipmanları İhtisas Fuarı ile eş zamanlı olarak gerçekleşeceğini söyleyen ANFAŞ Genel Müdürü Murat Özer, sektörün sesine kulak verdiklerini ifade etti. ANFAŞ'ın fuar ve kongre merkezi Antalya Expo Center'ın büyümesiyle birlikte tek çatı altında yapma fırsatı bulduklarını ifade eden Özer, "Sektör temsilcilerinin ortak talebi doğrultusunda iki fuarımızı 17- 20 Ocak 2018 tarihleri arasında eş zamanlı olarak gerçekleştireceğiz. Artık fuara katılan sektör profesyonelleri; konaklama, ağırlama ve gıda sektörüne dair tüm paydaşlara, ikili iş görüşmelerine, etkinliklere, konferanslara büyüyen alanımızda eş zamanlı olarak ulaşabilecek" dedi.

Yurt Dışında Tanıtım Atağı

FoodProduct'ın bu sene, katılımcılara uluslararası arenada yeni iş birliktelikleri yaratacağını ifade eden Murat Özer, "Bizim öncelikli hedefimiz, FoodProduct fuarı ile gıda sektöründeki ihracat payını arttırmak olacaktır. Bu hedef doğrultusunda bu yıl ANFAŞ olarak yurt dışı çalışmalarımıza ayırdığımız yatırımları arttırdık. Anfaş'ta ilk defa 10 dil bilen yurt dışı departmanı kurduk. Ekibimiz, uzun süreli çalışmaların ardından gıda ihracatı potansiyeli artış gösteren yeni hedef pazarları belirleyerek çalışmalarını gerçekleştirdi. Bu yıl fuarımızın 29.HotelEquipment ile eş zamanlı olmasıyla, iki fuarın ziyaretçi kitlesini tek çatı altında birleştirme imkanı bulduk. 25.FoodProduct, katılımcıların yeni hedef pazarlarla buluşmasına imkan sağlayacak" diye konuştu.

81 İlden Profesyonel Alım Heyeti Hazır

Yurt dışı çalışmalarının yanı sıra yurt içinde de profesyonel alım heyetlerinin hazır olduğunu ifade eden Özer, "Yurt içinde; Ekonomi Bakanlığı, TOBB – Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ve Antalya Ticaret Borsası aracılığıyla hedef illerdeki ticaret ve sanayi odalarından, Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu, GİMAT - Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Ankara Toptancılar Derneği, TAFED – Türkiye Aşçılar Federasyonu, ANFAŞ'ın yapmış olduğu anlaşmalar ile 24 hedef ilde yaptığı gerçekleştirdiği basın ve sektör toplantıları aracılığıyla; 81 ilden gıda toptancıları, kurumsal satın almacılar, otel ve restoran zincirleri, şef ve aşçılar, sektörel ziyaretçi heyetleriler fuarımızda olacak" dedi.

Yüzde 85 Doluluk Oranı

Çalışmaların, katılımcıların yüzünü güldürdüğünü söyleyen Özer, "Fuar sırasında yaptığımız satışlarda, katılımcıların yarısından fazlası, 2018'deki organizasyonda yerini aldı. Ağustos ayı itibari ile HotelEquipment ve FoodProduct fuarlarımızda yüzde 85 oranında doluluğa ulaşmış durumdayız. Sektörün önde gelen dev kuruluşları, fuarın açılmasından aylar önce sözleşme imzalayarak yerlerini aldı. Fuar alanımızdaki kapasitenin kısa süre sonra tamamen dolmasını bekliyoruz" şeklinde konuştu.

Geç Kalmayın

Katılımcılara sektörün nabzını tutacak fuarlarda geç kalmamaları için çağrı yapan Özer, "ANFAŞ'taki değişim ile birlikte özellikle yurt dışında yapmış olduğumuz çalışmalar katılımcılar için önemli bir fırsat yarattı. Konaklama ve gıda sektöründe hizmet veren firmalarımıza bir kez daha dünyaya açılma fırsatını yakalamak için çağrı yapıyoruz. Kısa süreliğine erken katılıma özel fırsatlarımız devam ediyor. Fırsatlardan yararlanmak için bir an önce katılım çağrımızı yineliyoruz. Gelin, geç kalmadan HotelEquipment ve FoodProduct'taki yerinizi alın" ifadelerini kullandı.



TOPLU TÜKETİM İÇİN GERÇEK TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Tekirdağ Köftesi'nin en önemli temsilcilerinden, hatta Tekirdağ Köftesi'ne sahip olduğu şöhreti kazandıran firma diyebileceğimiz Özcanlar, kendi şubelerinin yanı sıra restoran, cafe, otel gibi toplu tüketim noktalarına da o meşhur köftesini pişime hazır olarak sunmaya başladı. Özcanlar, Trakya'nın yanı sıra İstanbul'daki pek çok noktaya günlük servis yapıyor. Meşhur Tekirdağ Köftesinin yanı sıra kaşarlı köfte, kasap köfte ve satır köfte üretimi de yapan Özcanlar, bir gece dinlendirdiği köftelerini her sabah İstanbul'a frigofrik araçları ile ulaştırıyor.

Artan talebi karşılamak için başlatılan yeni yatırım sona yaklaştı. 10 dönüm üzerine, 3 etap olarak planlanan yeni üretim tesisinin ilk etabının inşaatı tamamlandı. 2018 Baharında faaliyete başlayacak. Bu önemli bir kapasite artışı demek ve Toplu Tüketim noktalarına çok daha yoğun ve hızlı hizmet verebilecekleri anlamına geliyor.

10 milyon TL yatırım değeriyle 3 bin 900 metrekare kapalı alana sahip tesisin ilk etabı günlük 8 ton et işleme kapasitesine sahip. Şirketin gelecek vizyonu doğrultusunda oluşan talebi karşılamak için ikinci ve üçüncü etaplar tamamlandığında kapalı alan 10 bin metrekareye, istihdam sayısı ise bin kişiye ulaşacak. "Üçüncü etap ise meyve suyu işleme tesisi olarak planlandı. Bu konuda Tekirdağ Bağcılık Enstitüsü ile ortak bir çalışma yürütülüyor. Tesisin toplam yatırım değeri bugünün rakamları ile 20 milyon TL'yi buluyor.

Tekirdağ Köftesi neden Özcanlar adı ile anılıyor?

Köfte için binlerce yıllık bir tarihten bahsedilir. 1900'lerin başında Tekirdağ Köftesinin lezzeti dilden dile dolaşmaya başlar ve 1950'lerle beraber şehrin adı adeta köfte ile anılır olur. Küçük lokantalarda yöreye has tekniklerle hazırlanan Tekirdağ Köftesi'nin ünü tüm ülkeye yayılır. Aileden köfteci iki usta, İsmail ve Arif Özcan kardeşlerin 1953 yılında açtıkları dükkan bu şöhrete önemli katkı sağlamıştır.





Özcanlar ve Tekirdağ Köftesi

Trakya eti, Tekirdağ usulü hazırlık ve usta işi ızgara. İşte değişmeyen, 64 yılda yüzbinlerce kez test edilen lezzetin sırrı. Lezzet standardını bu kadar uzun süre koruyabilmenin koşulu ise aile reçetesinin yanı sıra et kalitesinin de yıllar içinde muhafaza edilmesi. İşte bu sebeple Özcanlar, kendi arazilerine ektiği yemlerle hayvanlarını besleyebileceği bir çiftlik kurarak hayvancılığa başlamış. 60 yıl önce günde 50 kilo köfte karıyorlarmış. Bugün ise 1 tondan fazla karıyorlar. Ama yine standart miktarlarda. Yani 1953'te nasıl üretiyorlarsa bugün de öyle üretiyorlar.

Besiden ızgaraya kadar uzanan tüm üretim süreci, ziraat ve gıda mühendislerince kalite ve hijyen; aile geleneğini sürdüren lezzet üstatlarınca da usul ve lezzet kontrolünden geçiyor. İslami usullere uygun olarak kesilen hayvanlar, ISO, HACCP ve Helal belgeli tesiste işleniyor. Öncelik daima üretim ve ürettiğinden %100 emin olmak. Sadece gerçek etten ürettikleri meşhur köftelerinde hiçbir koruyucu, katkı maddesi; soya veya mekanik kıyma kullanılmıyor.

Büyüyen Özcanlar

2000'li yıllarda aile, Özcanlar'da yetişen ikinci kuşağın sağladığı özgüvenle şirketin büyümesinin önünü açmış ve Özcanlar, doğru bir organizasyonla lezzetin korunarak büyümenin sağlanabileceğinin en güzel örneklerinden birini vermiş.

Özellikle yaz aylarında İstanbul, Çorlu ve Tekirdağ'da kurulu restoranlarında günde 10.000'den fazla kişi ağırlayan Özcanlar, aynı zamanda günlük sevkiyat ile İstanbul'da pek çok restorana pişime hazır gerçek Tekirdağ Köftesi servisi de yapıyor.

En Güvenilir Marka Ödülü

Özcanlar'ın lezzet ve kalite vaadi belgelerde de karşılık bulmuş. 2 kez katıldığı Uluslararası Güvenilir Gıda Derneği'nin düzenlediği Güvenilir Gıda Zirvesi'nde üst üste 2 kez de zincir restoranlar kategorisinde "En Güvenilir Marka" ödülünü almış.



UMAYANA İLİKLİ KEMİK SUYU

"Yolculuğumuza, yüzyıllardır kültürümüzde olan fakat günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir lezzetle, kemik suyu ile başladık. İlikli kemik suyuna herkesin ihtiyacı olduğuna karar vererek %100 doğal, katkısız ve koruyucusuz ürün konseptimizin ilk adımını attık" diyen firma yetkilileri sorularımızı yanıtladı.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?
Umayana ile yollarımız doğal ürünleri arayarak başladığımız yolculuğumuzda kesişti. Ülkemizin farklı yörelerine yaptığımız gezilerde fark ettik ki, köylerimizde üretilen doğal ve taze ürünlerin lezzetleri, soframızdakilerden çok farklı. Fakat şehrin kalabalığı arasında bu lezzetlere ulaşmak çok zordu. Biz de bu tatlara herkesin ulaşması için araştırmalara başladık. Yolculuğumuza yüzyıllardır kültürümüzde olan fakat günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir lezzetle, kemik suyu ile başladık. İlikli kemik suyuna herkesin ihtiyacı olduğuna karar vererek %100 doğal, katkısız ve koruyucusuz ürün konseptimizin ilk adımını attık.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?
Kemik suyunun eklem ağrılarından sindirim problemlerine, bebek sağlığından saç dökülmelerine uzanan bir çok alanda destekleyici özelliği bulunmaktadır. Bu nedenle her yaş grubuna hitap edebiliyor. Yapımı çok zahmetli olan kemik suyunun üretilmesi için 12 saat ayırmak gerekiyor. Evlerde bu sürelerde yapıldığı zaman, günlük yaşantıdan bazı fedakarlıklar yapmak zorunlu hale geliyor. İş hayatındaki kişiler içinse neredeyse imkansız oluyor. Biz de evde yapmakla uğraşmayın, vaktinizi sevdiklerinize ayırın diyerek ev yapımıyla aynı doğallıkta üretim yapıyoruz.

Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?
Umayana çok özel, piyasada muadili bulunmayan bir ürün. Yeni bir pazar olduğu için amacımız ürünün hak ettiği yeri bulması ve her bireyin ulaşabileceği bir dengede tutmayı hedeflemekteyiz.

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?
Önceliğimiz daima müşteri memnuniyeti. Ürünümüzü kullananlar bize geri dönüşler yapıyor. Bu geri dönüşler sayesinde ürünümüzü değerlendirme ve geliştirme imkanımız oluyor. Kendisiyle birebir ilgilenildiğini gören, fikirlerine değer verildiğini hisseden müşterilerimizde bu iletişimden memnun kalıyor.

Sizce, müşteriler neden sizin firmanızı tercih etmelilerdir?
Bunun en önemli nedeni lezzetli bir ürünü tamamen katkısız ve koruyucusuz doğal üretim yaparak sunmamız. İçerik olarak %99 ilikli kemik suyu ve %1 tuz ile sadece kemik suyu içeren bir ürün yapıyoruz. Evde yapılan kemik suyunun doğallığından hiçbir farkımız yok. Hatta benmari usülü üretimimizden dolayı ürünümüz çok daha besleyici. Kollajen, vitamin ve mineraller açısından çok zengin Umayana'nın yoğunluğu da bu kalitenin bir göstergesi oluyor.

Müşterilerinizin hizmet alırken nelere dikkat etmesi gerekir?
Sıklıkla akıllara takılan bir sorunun cevabını verecek olursak, ürünümüzün raf ömrünün uzun olması ve soğuk zincir gerektirmemesinin sebebi konserve olmasından kaynaklı. Nasıl ev yapımı salçalar bozulmuyorsa, Umayana'da konserve tebliğine uygun hale getirilip, içindeki tuz sayesinde bozulması engelleniyor. Ürünü alan müşterilerimizin son kullanma tarihine ve kapakta herhangi bir şişme, sızdırma olup olmaması gibi durumlara dikkat etmesi gerekiyor.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?
Umayana ilikli kemik suyu, katkısız ve koruyucusuz üretim yapacağımız doğal ürünlerimizin ilk adımı. Çok yakın zamanda sizleri tüm saflığıyla sofralarınızda yepyeni lezzetlerle buluşturacağız.







EMEK YAĞ

Ayçiçek yağının yanı sıra mısır yağı, sızma ve riviera zeytinyağı ile gıda sektöründe, beyaz banyo sabunu, sıvı ve bar zeytinyağı sabunları ile de kozmetik sektöründe hizmet veren Emek Yağ, Emek Profesyonel ürünlerimiz ile ev dışı tüketim alanında da hızla büyüyor.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?

Emek Yağ, 1929 yılında Bursa'nın Tirilye köyünde Ahmed Bey ve oğlu Sait (Uyar) Bey'ler tarafından kurulmuş, kasalı zeytin, zeytinyağı ve sabun ile üretime başlamıştır. 1960'larda 3. nesilin de yönetime dahil olması ile ayçiçek yağı üretimine başlanmış ve hala kullandığımız Mudanya'daki tesise geçilerek ürün çeşitleri ve kapasite arttırılmıştır. İzmit markası olan Mina ve İstanbul markası olan Fidan markalarını da satın almamız ile dağıtım alanımız genişlemiş ve ürünlerimiz Bursa dışında da talep edilmeye başlamıştır. Bugün, 300 ton kapasiteli rafine ve dolum tesisleri ile Bursa'da faaliyet gösteriyoruz. 2017 yılı içinde faaliyete geçireceğimiz Bandırma Gönen'deki yeni ham yağ tesisimiz ile de kırım kapasitemizi 350 tona çıkaracağız. Yüzde yüz yerli sermaye ile büyüyerek ilerleyen 88 yıllık bir aile şirketiyiz.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?

88 yıldır kaliteden ödün vermeden üretim yaptığımız için, özellikle Bursa'lı tüketicilerin gözünde güven kazanmış bir markayız. Bursa'da ayçiçek yağında uzun senelerdir pazar lideriyiz. Ayçiçek yağının yanı sıra mısır yağı, sızma ve riviera zeytinyağı ile gıda sektöründe, beyaz banyo sabunu, sıvı ve bar zeytinyağı sabunları ile de kozmetik sektöründe hizmet veriyoruz. Profesyonel aşçıların ihtiyaçlarına da cevap verebilmek adına 2013 yılında piyasaya sunduğumuz Emek Profesyonel ürünlerimiz ile ev dışı tüketim alanında da hızla büyüyoruz. 18 litrelik teneke ve 10 litrelik bag-in-box ambalajlarda profesyonel mutfaklarda yer bulan Emek Profesyonel Kızartmalık Susuz Yağ ürünlerimiz, uzun işlemlere dayanıklı olması, kolay kararmaması ve köpürmemesi sebebiyle pek çok restoran, catering ve gıda firmaları tarafından tercih edilmektedir.

Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Bu konuda senelerdir değişmeyen politikamız; Uygun fiyata, üstün kalite

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?Öncelikle, Sürdürülebilir Kalite ve Sürekli Mükemmelleşme hedefi ile çalışarak, kalite ve gıda güvenliği faaliyetlerimizi hem Emek hem de Emek Profesyonel ürünleri için titizlikle ilerletiyoruz. Bu hedefler doğrultusunda global standartlarda denetimlerden tam puan almış, uluslar arası gıda şirketlerinin onaylı tedarikçisiyiz. FAPAS onaylı laboratuarımız ve titizlikle çalışan kalite ve gıda güvenliği ekiplerimizin başarıları FSSC 22000, ISO 9001-2008, BRC, Helal ve Kosher sertifikaları ile desteklenmektedir.

Sizce, müşteriler neden sizin firmanızı tercih etmelilerdir?

Çünkü, 88 yıllık tecrübemizi yeni üretim teknolojileri ile harmanlayarak, her zaman önce kalite diyoruz. Global standartlarda üretim hedefi ile, rafine tesisimize ice-condensing teknolojisini kurduk. Türkiye'de yağ sektöründe ilk defa Emek Yağ tesislerinde kullanılan bu teknoloji sayesinde, kuvvetli vakum altında deodorizasyon sıcaklığı 230 derecenin altına düşürülerek trans yağ ve bulaşanların oluşumu ve istenmeyen kokular engelleyebiliyor, yağın içindeki besin değerleri korunuyor. Üretim sürecinde ortaya çıkabilecek kokuların hapsedilerek kapalı ortamda uzaklaştırılmasını sağlayan sistem, aynı zamanda çevre dostu da bir teknolojidir.

Müşterilerinizin hizmet alırken nelere dikkat etmesi gerekir?

Bizim sektörümüzün en büyük problemlerinden biri tahşiş, yani başka yağlar karıştırılarak ambalaj içindeki yağın ucuzlatılması. Bunun önlemi ancak sıkı denetimler ile alınabilir. Müşteriler de bitkisel yağ tercihlerini yaparken, global standardlarda denetimlerden geçen firmaları tercih etmelidirler.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

Bandırma Gönen'e taşıdığımız kırım tesisimizi yıl sonunda faaliyete geçirerek ham yağ kapasitemizi 340 tona çıkarmayı hedefliyoruz. 20-23 Eylül tarihleri arasında katılacağımız CNR Food Expo ve EDT fuarında 4. Hol B-04 no'lu standda Emek ve Emek Profesyonel ürünlerimizi sergilerken, üstün ürün kalitesinin yemeğin lezzetine olan yansımasını kanıtlamak adına özel konuk ve show'larla ziyaretçilerin karşısına çıkacağız.





ERSE MANTI

"Gıda mühendisleri kontrolünde çalışan lezzet ustası bayan aşçılarımız, üretimin her aşamasında gösterdikleri yüksek standart ile hizmet verdiğimiz tüm kurumlarda büyük bir memnuniyet algısı yaratmıştır. İtinayla el yapımı hazırladığımız yöresel mantılarımızın toptan satışını da yapmaktayız. Franchising sistemiyle büyümeyi hedefliyoruz " diyen Özgül Acır sorularımızı yanıtladı.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?
1974 Adana doğumluyum. Liseyi bitirdikten sonra, üniversite hayallerim erken yaşta evlilikle son buldu. 1999 yılında eşimle birlikte İstanbul Avcılar'a taşındık. Tek maaşla geçinmenin zor olduğu İstanbul'da yeni bir kaynak yaratma gerekliliği beni iş hayatına yönlendirdi. Yeme, içme kültürünün gelişmiş olduğu bir bölgede yetişmiş olmam nedeni ile yemek yapma bilgilerime güvenerek, gıda işi yapabileceğim üzerine yoğunlaştım. Amatör olarak evimde hazırladığım mantı ve zeytinyağlı yemekleri, dost meclislerinde ücretsiz olarak sunmaya başladım. Beğenilen ve her geçen gün rağbet gören ürünlerim zamanla siparişlere dönüştü. Bu durum beni daha da cesaretlendirdi. Evime yakın bir yerde küçük bir dükkân açtım, çocuklarımın baş harflerinden oluşturduğum "Erse Mantı ve Ev Yemekleri " ismi ile hizmet vermeye başladım.

2005 yılından beri, Türk mutfağının vazgeçilmez lezzeti olan "Erse Mantı'yı" günümüze "Yöre'leri ile taşıyoruz...

Kısa sürede kalite ve güvenin adresi olan işyerimin küçüklüğü nedeni ile talepleri karşılayamaz hale geldim. Paket servisi talepleri de çoğalınca, işi bilen bayan elemanları imalatta extra çalıştırmaya başladım. Hizmet kalitesini daha da arttırmak ve talebi karşılayabilmek için 2014 yılında işyerime yakın bir bölgede 2. Şubeyi açtım. Zamanla bulunduğum semtte tanınan ve güvenilen bir marka haline geldik. İş potansiyelinin ve emeğimin karşılığını almış olmam beni daha da cesaretlendirdi. 2015 yılında 3. şubeyi açtım. İlk Franchise'ımızı verdik, franchising vererek daha geniş kitlelere hitap edeceğiz.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?
Bayan elinden hazırlanan ve sunulan mantı ve yemek çeşitlerimizin yanı sıra, sıcak ev ortamı atmosferinde oluşturduğumuz dekorasyonumuz ve hizmet kalitesi, hijyen ve uygun fiyat politikası ile elit bir müşteri portföyü oluşturduk.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir.
İşletmemizde yemek yiyenlerin giderken kilo ile mantı alması vizyonumuzu daha da geliştirerek kurumsal bir kimlik altında bizi imalat yapma fikrine yönlendirdi. Sektörde birçok yerde fabrikasyon dondurulmuş mantı bulunmakta. Erse Mantı'nın özelliği fabrikasyon olmamasıdır. Geleneklere uygun bir şekilde ev yapımı olarak hazırlanması lezzetine lezzet katmaktadır ve bu sayede sektörde birçok Cafe, Pastahane ve Restoranlara toptan satışımız vardır. Amacımız toptan satışlarımızı daha geniş kitleye yaymaktır. Gösterdiği titiz ve detaycı şirket fiyat politikasını, kusursuz hizmet anlayışıyla birleştirerek tüm müşterilerine eksiksiz bir şekilde yaşatmaktadır. Gıda mühendisleri kontrolünde çalışan lezzet ustası bayan aşçılarımız, üretimin her aşamasında gösterdikleri yüksek standart ile hizmet verdiğimiz tüm kurumlarda büyük bir memnuniyet algısı yaratmıştır. İtina ile hazırladığımız yemekleri müşteri memnuniyetini yakalamış olmamız ise ERSE olarak en büyük övünç kaynağımızdır. Tüm gıda maddelerinin ve sarf malzemelerinin temin edildiği ERSE de aracısız toptan alım stratejisi izlenerek kaliteli hizmetin bedeli aşağılara çekilmeye çalışılmıştır. Böylelikle lezzetli olduğu kadar ekonomik menülerin hazırlanmasına imkan yaratan tüm alımlar çalıştığımız tüm firmalara artı bir katma değer yaratmıştır. Bu günümüz ve hedefimiz kaliteli, sağlıklı, besleyici ve lezzetli yemeği seçen müşteri portföyümüz şirketimizin yarınlara daha sağlam yatırımlar yapılmasına vesile olarak başarılarımızı sürdürülebilir bir istikrara kavuşmuştur. Bu anlamda ERSE olarak hedeflerimiz; hizmet anlayışımızı yüksek seviyelerde tutmak kaliteli hizmet bekleyen müşterilerimizin memnuniyetini azami değerde yükseltmek ve gününüze lezzet katarak daha güzel yarınlarda birlikte olmaktır.






MUTLUKAL GIDA

Mutlukal Gıda olarak; lavaş üretimindeki tecrübe, emek ve alın teri ile diğer tüm değerlerimizi de birleştirerek; firmamızın istikrarlı büyümesini sürdürmek, küresel ekonomi de ülkemizin stratejik konumunu bilerek uluslararası üretici firma olmak ve uluslararası pazarların tedarikçisi konumuna gelmek en önemli hedeflerimizdendir.

Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?
Firmamız Türkiye'nin en büyük Dürüm Ekmeği üretim tesisini 2007 yılında Çorum Organize Sanayi Bölgesine kurmuştur. Tesisimizde günlük 2 milyon adet lavaş tamamen el değmeden Türk Gıda Kodeksi' ne uygun olarak üretilmektedir. Avrupa'da kurulan diğer firmamız Turka Invest Sp. z.o.o ile Avrupa pazarında lavaş da (tortilla) öncü olmaya devam ediyoruz.

Müşteri portföyünüz ve ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?
Firmamız lavaş (tortilla) üretimi alanında faaliyet göstermektedir. Ürünümüz lavaş (tortilla) iç piyasada, Avrupa ve Ortadoğu pazarlarına ihraç edilmektedir.

Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?
Nihai tüketicinin kabul edilebilir fiyatlar üzerinden günlük olarak tüketebileceği ürünü rekabet edilebilir fiyatlardan satışlarımızı gerçekleştiriyoruz.

Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?
Sürekli olarak ürün gamı ve kalitesinde tüketicinin damak tadına uygun olarak Ar-Ge çalışmalarını yaparak bunları sosyal medya, reklam kolları ve fuarlar aracılığıyla tüketiciyle buluşturup satın almadan önce beğenilerine sunuyoruz.

Sizce, müşteriler neden sizin firmanızı tercih etmelilerdir?
• Şirket olarak 1. Amacımız %100 gıda güvenliğidir.
• Eğitimli çalışanlarımızla birlikte, teknolojik gelişmeyi yakından takip ederek, sürekli iyileştirme bilinciyle güvenilir, dürüst, planlı, zamanında, istenen kalitede iş yapmak;
• Ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar ile stratejik işbirlikleri geliştirerek ülke ekonomisine ve sektöre katma değer yaratmak;
• Uzman yönetim kadrosu ve eğitimli personel ile ekip çalışmasını ön planda tutarak müşteri memnuniyetini en üst seviyeye taşımak
• Müşterilerimize her zaman açık-eşit-saygın davranışlar içinde bulunmak
• Kalite Yönetim Sistemi şartlarına uymak ve etkinliğini sürekli iyileştirmek

Müşterilerinizin hizmet alırken nelere dikkat etmesi gerekir?
Kurumsal firmamız çözüme odaklı hizmet vermekte olup, her müşterimizle ayrı ayrı ilgilenip onların isteklerini çözüme ulaştırmayı hedef almıştır.

Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?
Mutlukal Gıda olarak; lavaş üretimindeki tecrübe, emek ve alın teri ile diğer tüm değerlerimizi de birleştirerek ; firmamızın istikrarlı büyümesini sürdürmek, küresel ekonomi de ülkemizin stratejik konumunu bilerek uluslararası üretici firma olmak ve uluslararası pazarların tedarikçisi konumuna gelmek en önemli hedeflerimizdendir.



ÜÇYILDIZ PEYNİRCİLİK

"Üçyıldız Peynir Üretim tesislerinde üretilen tüm ürünler, tamamen doğal fabrikasyondan uzak el üretimi ile hiç bir katkı malzemesi kullanılmadan sağlıklı ve hijyen olarak üretilmektedir. Ürettiğimiz yöresel peynirleri "Türkiye'nin Peyniri" çatısı altında toplayarak tüketicilerimizle buluşturmaktayız" firma yetkilileri markaları hakkında bilgi verdi.

Üçyıldız Gıda 1994 yılın da Birol Kahramantürk tarafından kuruldu. İstanbul/Bayrampaşa Mega Center sitesin de faaliyetine başladı. İlk önceleri pazarlama firması olarak kurulan Üçyıldız Gıda, şarküterilere, yerel marketlere, otel ve restoranlara, bölge bayiliği yapmakta olduğu peynir üreten mandıraların ürünlerini, pazarlama ve dağıtımını üstlenmekte idi.

2008 yılına kadar, birçok mandıranın üretim bandında farklı yörelerin lezzetli ve otantik yöresel peynir çeşitlerini ürettiren ve pazarlayan Üçyıldız Gıda, dağıtımındaki sıkı takip ve koşulsuz müşteri memnuniyeti anlayışı ile peynir sektöründe fark yaratmayı başarabilmiştir. 2008 yılı ortalarında kalite anlayışı ve dinamik yapısı ile üretime girme kararı almış, mandıra kiralayarak dil peyniri üretimi ile imalata başlamıştır.

Öncelikle doğal ve kaliteli peynir üretebilmek için deneyimli ve geniş bir kadro oluşturmuş, güven ve sevgiye dayalı ekip ruhuna sahip olan personel yapısı ile kısa sürede dil peyniri üretiminde yüksek kaliteyi yakalayabilmiştir.
Müşterilerinin olumlu tepkilerini dikkate alan Üçyıldız Gıda mandıra yatırımı yapmayı planlamış ve 2010 yılında Balıkesir/İvrindi ilçesinde Gökçeyazı Beldesin de 1300 metrekare şirin butik bir mandırayı satın alarak, üretime başlamıştır.
İlk başlarda günlük 3 ton süt işleyen firmamız, kısa sürede üretimini 26 farklı yöresel peynir çeşitliliğine ulaştırmış, günlük süt işleme miktarını da 30 tona yükseltmiştir.
Üçyıldız Gıda 2016 yılın da Balıkesir 1.Organize Sanayide 16 dönüm arsa almış, kapalı alanı 4 bin metrekare olan yeni fabrika plan ve projesi ile inşaat ruhsatı çıkartılmıştır. 2017 yılın Kasım ayı gibi bitmesi planlanan fabrikamızda günlük 70 ton süt işleme kapasitesi ile üretime başlamak için gün saymaktadır.

Arz ve talebe göre üretimini arttıran firmamız gerek üretimdeki geleneksel yöntemleri gerek günümüz koşullarının hijyen anlayışı ile doğaya ve insan sağlığına verdiği önemle süt ürünleri sektöründeki rekabeti, kalite ve doğallık alanına taşımayı hedeflemektedir.

Dürüstlük, doğallık ve kalite ilkemizden ödün vermeden hizmetlerimize, büyüyen kadromuzla devam etmekteyiz.

Üçyıldız Gıda ulusal ve yerel marketler, birinci sınıf şarküteriler ile horeca (hotel, restaurant, cafe) alanında büyümesini sürdürürken bir yandan da ürün geliştirme ve yeni peynir çeşitleri üretmeye önem vermektedir.

Üçyıldız Gıda'nın Genel Müdürü Birol Kahramantürk tarafından Horeca Bölümü sorumluluğuna Fatma Boz getirilmiştir. Fatma Boz'un deneyimi ile oluşturulan kadro sayesinde kısa sürede hızlı bir büyüme gerçekleşmiştir.
Süt ürünleri üretimi yapan firmamız, kalite anlayışını üst düzeye çıkartmış gıda güvenliğini her zaman ön planda tutmuştur. Her geçen gün servis ağını genişleten "ÜÇYILDIZ PEYNİR "Türkiye'min peyniri çatısı altında ürettiği, yöresel peynirleri, zengin çeşitliliği ile market ve şarküterilerin raflarında müşterilerimizin beğenilerine sunmaktadır. Tüketicilerimizin övgü dolu yorumları, önerileri ile markamıza duydukları güveni belirtmelerinden ise onur duymaktayız. Türkiye'de 81 il ve 881 ilçe de 10 bin den fazla noktada tüketicilerimizin beğenilerine sunduğumuz peynir çeşitlerimiz, Balıkesir/İvrindi de Gökçeyazı beldesindeki üretim tesisimiz de üretilmektedir.
Bölgemizde hayvancılığın çok gelişmiş olması, üretilen sütlerin kalitesi ile üretimdeki geniş ve deneyimli kadromuzun ürettiği ürünlerin dağılımını, lojistik açısından da avantajlı bir bölge olması sebebiyle ürünlerin soğuk zincir kırılmadan son noktaya güvenle teslimi sağlanmaktadır.

Gerek çeşitliliğin çokluğu, gerek arz talep dengesini artışına bağlı olarak firmamızın yatırımları artarak sürmektedir. Hotel, Restaurant, Cafe sektöründe de büyüyen "ÜÇYILDIZ PEYNİR" Horeca'dan sorumlu Müdiremiz Fatma BOZ tarafından yakından takip edilerek, düzenlediği raporlarla bilgi akışı sağlamaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda değerli şeflerimizin verimliliğini arttırabilmeyi hedefliyoruz.

ÜÇYILDIZ PEYNİR daha verimli çalışabileceği ve kalitesini arttırabileceği Yeni bir fabrika inşa etmektedir. Balıkesir 1. Organize sanayi bölgesinde 16 dönüm arazi üzerine kapalı alanı 4000 metrekare olan bir fabrika yapmaktadır. Yeni fabrikamızda 2018/Nisan ayında üretim yapmayı planlamaktadır. Ülkemizin bu zor günlerin de yatırım yapmaktan çekinmeyen firmamız ekonomik zorluklara rağmen yatırımlarını sürdürerek, ülke ekonomisine katkıda bulunmayı sürdürmektedir. Böylelikle günlük süt işleme kapasitesini 5 kat arttırabilecek,30 ton/gün süt olan kapasitesini 150 ton/gün kapasiteye çıkarabilecektir.

Yöresel peynirleri ile pazarda yerini sağlamlaştıran "ÜÇYILDIZ PEYNİR" yeni fabrikasının devreye alınması ile yurt dışındaki pazarda ürün çeşitliliği ve kalitesi ile hakkettiği yeri alabilecektir. Paketlemede farklı ambalajları ve renkleri ile dikkat çeken "ÜÇYILDIZ PEYİR" paketleme yatırımlarını da sürdürmektedir. Piyasayı yakından takip eden firmamız satış kadrosunun deneyimi sayesinde servis kalitesini her geçen gün arttırmaktadır.

Ürettiği ürünlerini hızlı şekilde müşterilerine ulaştıran dağıtım kadrosu da Oldukça deneyimli ve müşteri memnuniyeti odaklı çalışmaktadır.
Ürünlerini tamamen firigorifik araç filosu ile dağıtan firmamız, ürün güvenliği ve insan sağlığını son derece önemseyen "ÜÇYILDIZ PEYNİR", gıda güvenliği ve insan sağlığı konularında taviz vermemektedir.





Güne zengin çeşit ve sağlıklı bir kahvaltı ile başlamak isteyen müşterilerin en iyi tercihi "ÜÇYILDIZ PEYNİR" olacağını düşünüyoruz.

Fatma Boz Horeca Satış Müdürü

2011 yılında Üçyıldız Peynircilikle yollarımız kesişti. Türkiye genelinde doğru ürünü doğru müşteriyle buluşturmak benim işim. Fuarda Üçyıldız Ailesiyle tanıştım. Firma yetkilileri son derece samimi, işine çok sahip, sorduğum her soruya sıkılmadan cevap veren, en önemlisi insana ve insan sağlığına önem veren bir ekipti. Türkiye'de peynir konusu maalesef sıkıntılı ve karışık, hangi ürün daha doğru maalesef bilemiyorduk. Fakat Üçyıldız ekibiyle tanışınca bütün sorularımın cevabını almıştım ve Üçyıldızın teklifiyle Üçyıldız Ailesinin bir ferdi oldum ve artık ekibin bir parçasıydım. Ürünleri son derece güvenerek pazarlamaya devam ediyorum. Bu doğrultuda peynirle ilgili çok şey örendim.

Ülkemizin önde gelen bir çok otel ve restoranıyla çalışıyoruz ve ilk gün başladığım mekanlarla istikrarlı bir şekilde hizmet veriyoruz. Mevcut müşteri profiline her gün yenilerini ekleyerek kalitemizden ödün vermeden hizmet veriyoruz. Bizim bir ARGE mutfağımız yok, üretime karar verdiğimizde, İstanbul da birbirini tanımayan mutfak şefleriyle denemeler yapıyoruz ve hepsini karşılaştırıyoruz sonunda, herkesin rahatlıkla kullanacağı ürünler çıkıyor. Benim firmaya katılmamla beraber pizza mozerella ürettirmek için çok ısrar ettim ve piyasadaki pizza ustalarının hepsiyle görüştüm (bu konuda boşluk olduğunu biliyordum). Kendilerinden aldığım bilgiler ışığında firma sahiplerimizden Üçyıldızı bu günlere getiren Birol Bey ile paylaştım. Üretim Müdürümüz Nesrin Hanım bu bilgiler doğrultusunda bize mozerella üretimini yaptı ve gerçekten bu işi iyi bilen şeflerimiz doğru ürün olduğunu ve kullanabileceklerini söylediler. O günlerde bıkmadan usanmadan bana denemeler konusunda yardımcı olan şef arkadaşlarım, İskender Erocak, Mustafa Baylan, Müslüm Çiçekçi, Mustafa Özalkak, Remzi Güler, tüm diğerlerine çok teşekkür ediyorum. Yaptığımız her şey insanlara doğru ve temiz ürünü sunmaktır. Üçyıldız gerçekten kocaman bir aile. Burada çalışan herkes yüreğiyle çalışıyor, sütü getiren arkadaşlar, doğru analiz yapan gıda mühendisimiz, ustamız, elleriyle bize bu lezzetli ürünleri hazırlayan çalışan kadınlarımız, hepsini kontrol eden üretim müdürümüz İstanbul'a sevkiyatını sağlayan şoförlerimiz, satış ve pazarlamasını yapan bir birinden değerli arkadaşlarımız, faturayı kesen, finansı doğru sağlayan ve dağıtımı zamanında yapan arkadaşlarımız, kullanan şeflerimiz ile bizler süratle büyüyen kocaman bir aileyiz.

Aykan Elnur Satış Pazarlama Müdürü

Üçyıldız Peynircilikte sıcak satış plasiyerliğiyle başladım. 6 yıldır Üçyıldız ailesinin bir ferdiyim. İşimi severek ve güvenle yapıyorum. Doğru üretilen ürünleri nihai tüketiciyle buluşturmak bizim işimiz. Zor bir iş yapıyoruz, taze ürünleri istikrarlı bir şekilde tüketiciyle buluşturmak fakat güzel dönüşler alınca bütün yorgunluğumuzu unutuyoruz. Hızla büyüyen Üçyıldız Alesinin bir ferdi olmak çok keyifli. Pazardaki hedeflerimiz, güzel yerlerde olmaktır. Hali hazırda Türkiye'nin seçkin şarküteri, restoran, otel, ulusal market ve yerel marketlerde bulunmaktayız. Devamında olmadığımız yerlerde olmak, bunun için ben ve ekibim özveriyle çalışıyoruz. Ailemizi büyütmek için çaba harcıyoruz.

SOYYİĞİT GROUP

Soyyiğit Group, satış ve pazarlamaya da gerekli önemi vererek, iç piyasa satış organizasyonu ile bayiler kanalı vasıtasıyla ürünlerini Türkiye genelinde dağıtımını sağlamaktadır. Aynı zamanda dış ticaret departmanı kanalıyla da 120'nin üzerinde ülkeye ihracat gerçekleştirmekte ve her yıl ihracat yapılan Meksika, Dubai, Almanya, Fransa, Singapur, Çin, Güney Afrika, Mynmar gibi birçok ülkede fuar organizasyonlarına katılmaktadır.

Sektör durumu ve Pazar Payı

Soyyiğit Group, bugün sıvı yağ, toz gıda ve sıvı pastacılık gibi sektörlerde üretim yaparak sanayicilik yaşantısını sürdürmektedir. Her yıl teknolojiye, üretime ve işin her türlü gerekliliğine yatırımlar yaparak bulunduğu sektörlerde söz sahibi olmaktadır. Hem rafine hem de ham yağ üretiminde ilk 10 firma arasındadır. 2015 yılında Türkiye'deki İlk 500 Sanayi Kuruluşunu açıklayan ISO listesine 460. olarak giren Soyyiğit, 2016 yılında ülke ve ekonominin tüm zorluklarına rağmen 50 sıra birden yükselerek ISO'nun açıkladığı Türkiye'nin İlk 500 Sanayi Kuruluşu arasında 410. sıradadır.

Soyyiğit Group, satış ve pazarlamaya da gerekli önemi vererek, İç piyasa satış organizasyonu ile bayiler kanalı vasıtasıyla ürünlerini Türkiye genelinde dağıtımını sağlamaktadır. Aynı zamanda Dış ticaret departmanı kanalıyla da 120 nin üzerinde ülkeye ihracat gerçekleştirmekte ve her yıl ihracat yapılan Meksika, Dubai, Almanya, Fransa, Singapur, Çin, Güney Afrika, Mynmar gibi birçok ülkede fuar organizasyonlarına katılmaktadır.

Soyyiğit'te çeşitlilik ve üretkenliğin devamlılığı sağlanırken, daimi var olabilme yeteneğini korumak başlıca ilkedir. İlkelerin korunabilmesinin başlıca şartları, çevre, kültür, yönetim, inovasyon ve marka politikalarınızı müşteri nezdinde doğru yönetmektir. Üretiminin her alanında verimliliği esas alan, yenilikçi, markasına yatırım yapan ve satış sonrası hizmetini verebilen firmalar her zaman kazanır, ayakta kalır.

Ürün yelpazesinden bahseder misiniz?

Soyyiğit Group, ev dışı tüketim sektörüne toz gıdada Kent Boringer, sıvıyağda Kent Boringer, Aysan ve Kıvılcım markalarıyla hizmet veriyor. Toz gıda grubunda bulyon, harç gibi lezzet zenginleştiriciler; yöresel tatlılar, kek un karışımları, puding, şarlot, krem şanti gibi hazır tatlılar; kabartma tozu, şekerli vanilin, kakao, karbonat, pudra şekeri, kıvam verici gibi yardımcı ürünler; un ve nişasta karışımları, hazır çorbalar, toz ve granül içeceklerden oluşan geniş bir ürün yelpazesi bulunuyor.





Sıvı pastacılık kategorisinde jöleler, dolgular, krema ve toz mixler ayrıca soslar ve şeker hamuru gibi ürün kategorilerinde üretimi var. Yağ grubunda ise ihtiyaca göre tercih edilecek farklı gramaj ve paketleme seçenekleri ile ayçiçeği, mısır, kanola ve zeytinyağı seçenekleri sunuluyor.

Horeca kanalıyla çalışmalarımız hakkında

Horeca kanalında sıvı yağ, toz gıdalar ve sıvı pastacılık ürünleri olarak üç ana kategoride üretim ve satış vardır.

Dışarıda yeme içme alışkanlıkları ve ekonomik güç arttıkça, değişen toplum ve kültür yapısı ile sektörün büyüyeceği görünmektedir. Soyyiğit Gıda burada yerini almak için çalışmalarına devam etmektedir.

İddialı olduğu ürün grupları nelerdir?

Tüm ürün gruplarının üretimi, kalitesi ve beğenilmesi için azami özen gösterilir. Ancak büyüyen kategorilere tabii ki daha farklı çalışmalar yapma arzusu doğmaktadır. Önem verilen ürün grupları topping soslar ve sıcak kahveli-çikolatalı içeceklerdir.

Kalite, lezzet ve hijyen konusunda ne gibi çalışmalar var, nelere dikkat ediliyor?

Başarılı bir gıda ürünün olmazsa olmazı tabi ki lezzettir. Lezzetten sonra ki olmaz ise olmaz da hijyendir. Hem lezzet hem de hijyen konusunda kendimizden eminiz. Tesislerimizde, üretimde kaliteye son derece önem verilmektedir. Üretim tesislerimizde ve ürünlerimizde, ISO 9001 ve ISO 22000, BRC, Helal ve ayrıca TSE belgelerimiz mevcuttur. Hem Türkiye pazarında hem de İhracattaki büyüme, piyasalara dünya standartlarında ürün ve ambalaj kalitesine sahip, sağlıklı ürünler sunulduğunun başlıca göstergesidir.

Pazarlamaya yönelik çalışmalar ve stratejileri nelerdir?

Pazar ihtiyaçlarına göre yeni ürünlerin geliştirilmesi, yurt içinde ve yurt dışında yıllık belirlenen pazarlama planlamaları ile tüketicini beğenisine sunulacak ürünlerin görsel, yazılı ve dijital mecralardaki iletişiminin sağlanması, yurt içi ve yurt dışı fuarlarının organizasyonu, saha çalışmaları yapılması, araştırma şirketlerinden alınan verilerle pazarların takibi ve Satışa destek olmak pazarlamaya yönelik yapılan başlıca çalışmalardır. Stratejik istikamet yokluğu bir kurumun en büyük eksiğidir. Soyyiğit'te, uzun, kısa ve orta vadeli şirket hedefleri belirlenir. Soyyiğit'in amacı, ortamın dinamizmine uyum sağlamak, karlılığını koruyarak, güçlü varlığını sürdürmektir.

Finansal kaynakların en doğru şekilde kullanılmasının planlanması, teknolojik olanakların üstün seviyelere çıkarılması, yetenekli kadrolarla çalışma, kaliteli ürün ve ambalaj kalitesi ile var olma, diğer firmalarla yapılan doğru ve verimli işbirliktelikleri bu amaca ulaşmak için dikkat edilen hususlardan birkaçıdır.

Markanın önümüzdeki kısa veya uzun vadede planları veya hedefleri nelerdir?

Özellikle pastacılık sektöründe yeni çıkardığımız Topping soslar, waafle&pancake şurubu başarılı grafiğimizi devam ettireceğimize inanıyoruz. Ayrıca ürün portföyümüze yeni eklediğimiz Instant Türk Kahvesi, 250 gr şeker hamurları da son çıkan ürünlerimiz arasındadır. Kent Boringer olarak ürün yelpazemizi genişletmeye devam edeceğiz, bunun yanı sıra yeni sunum teknikleri, süslemeler ve lezzet eşleştirme konseptleriyle yenilik yaratmayı hedefliyoruz.



Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

MEDENİYETLER BULUŞMASI: ANTAKYA MUTFAĞI

"Antakya, tarihî dokusu, zengin kültürü ve doğal güzellikleri ile olduğu kadar mutfağı İle de son derece önemli bir ildir. Köklü geçmişi ve bu geçmiş içinde yer alan kültürlerin kaynaşmasından doğan lezzet şöleni, Antakya'nın mutfak zenginliğini oluşturmaktadır. Kendine has birçok özelliği ile hiçbir mutfakta bulunmayan birçok lezzeti üretmiş olan Antakya mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır. Antakya yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyokültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlar şekillendirmektedir.

Akdeniz Bölgesinin en doğu ucunda Suriye sınırındaki Antakya, tarihi çok eskilere dayanan, ticaret yollarının geçiş noktasında yer alan önemli bir kenttir. Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memluklular ve Osmanlılar bölgeye yerleşen bazı medeniyetlerdendir. 'Yemek için mi yaşamak, yaşamak için mi yemek' sorusu sürekli tartışılmasına rağmen bu sorunun cevabını ancak, yemek kültürünün içinde şekillendiği bölgenin çevresel, ekonomik ve sosyal koşulları belirlemektedir. Bulunduğu coğrafi konum itibariyle Ortadoğu mutfağı ile benzerlikler göstermesinin yanında Anadolu ile de pek çok ortak yemek çeşitliliğine ve geleneğine sahiptir. Ancak bu benzerlik yine de Antakya mutfağının kendine özgü ve ayırıcı halini ortadan kaldırmamaktadır.

Tüm semavi inançların yüzyıllardır kardeşçe yaşadığı Antakya'nın zengin kültürü mutfağına da yansır. Yöre mutfağı Anadolu motiflerinden kopmadan, Akdeniz ve Ortadoğu esintileri taşır. Antakya, yüzyıllardır tarihi ve etnik yapısı ile her dönem hayranlık uyandıran antik bir kent. İnsanlık tarihinin en eski uygarlıklarının bu topraklarda yaşaması, birçok inanca ve kültüre ev sahipliği yapması bu bölgeyi daha zengin ve vazgeçilmez kılmıştır. Yaşadığı depremlerin yıkıcı etkileri Antakya'yı sürekli imar edilen bir kent kılar ve zengin bir mimari anlayış oluşmasına ne-

den olur.
Tarih boyunca çok göç alan bir konumda yer alan Antakya'da farklı kültürler bir arada varolur. Tarihin bu zenginleştirici etkisini günümüz Antakya'sında da çok rahatlıkla görebiliriz. Tüm semavi inançların yüzyıllardır kardeşçe yaşaması Antakya için bir zenginlik ve övünç kaynağı. Bu zengin oluşumun etkisinde Antakya'nın mutfağı da yansır ve Antakya evlerinde her gün birbirinden lezzetli pek çok yemek pişer. Yöre mutfağının Anadolu motiflerinden kopmadan, Akdeniz ve Ortadoğu esintileri taşıdığı da aşikârdır. Antakya'nın en önemli kültürü kahvaltı kültürü ile ortaya çıkar. Diğer taraftan, Ege ve Karadeniz kültüründe yer alan sebze ve otlar, doğunun et, güneydoğunun tatlı kültürü Antakya mutfağında bir denge ile oturur.

Tipik bir Akdeniz mutfağında kullanılan malzemelerin tümünü kullanır. Örneğin baklagiller ve tahıllar sıkça kullanılır. Zeytinyağı ve tereyağı yemeklerde kullanılan yağların başında gelir. Bunun yanında kuyruk yağı ve iç yağıda yemeklerde kullanıldığı gibi bunların karışımları da kullanılmıştır. Örnek olarak iç yağı ve tereyağı ikilisini kurabiyelerde kullanarak gevreklik sağlamış, zeytinyağı ile tereyağını karıştırmak suretiyle (kaytaz böreği) tereyağında tasarruf sağlamaya çalışmıştır. Kuyruk yağının kullanımının Antakya mutfağına büyük ihtimalle Orta Asya mutfağından girmiş olduğu kanısındayız. Çünkü bu mutfaklardaki yemeklerin çok yakın tariflerle mutfağımızda yaşadığını görmekteyiz (hamis, karışık ciğer kavurma).

Antakya mutfağı çok kültürlere ev sahipliği yapmış bir mutfak olarak beğendiği tarifleri kendi tat ve damak zevkine uygun hale getirip mutfağına monte edilebilmiştir. Böylece farklı mutfak kültürlerine hiçbir zaman kapalı kalmamış, aynı zamanda geleneksel ve yenilenen bir mutfak olmayı başarmıştır. Antakya mutfağı tatlıları, ekşileri, etleri, hamurları, sarmaları, dolmaları, reçelleri, ekmekleri, peynirleri, çorbaları, soğuk ve sıcak yemekleri ile hatırı sayılan bir mutfak.
Bir mutfak olabilmenin en önemli etkenlerinden biri özgün ve çok reçetelere sahip olması gerekliliğidir. Antakya mutfağında 400'ü aşkın yemek tarifinden 200'ün özgün yemek reçetelerini ihtiva etmesinin yanında 40'a yakın unutulmuş reçetelerinde olması, hatırı sayılı bir mutfak boyutunda olduğunu gösterir. Osmanlı mutfağında 315 yemek tarifinin olması dikkate alındığında Antakya mutfağının önemini görmek mümkündür.

Antakya mutfağında fakir mutfağı, zengin mutfağı ayrımı mevcut olup bu iç içe yaşayan mutfaklarda aynı yemek reçeteleri farklı şekillerde uygulanabilmektedir. Antakya mutfağında gelenekler, yemeklerin yenme ve sunma özelliklerini de beraber getirir. Hangi yemek hangi yemekle yenilir veya sunulması gerekir. Bu tür ikilileri oluşturan 40'ın üzerinde yemek görmekteyiz. Antakya mutfağının yemek reçetelerinde yaşam tarzını görmek mümkündür. Bu mutfağa baktığımızda gelin-kaynana ilişkisini, ataerkil bir aile yapısını görebiliriz. Ayrıca muhafazakâr aile yapısından dolayı kadınlarla erkekler arasındaki sevgi ilişkisi hiçbir zaman ulu-



orta olmadığından, kadın sevgisini yaptığı yemeklerle, sunumlarla ifade eder. Genç kız evlenene kadar sıkı bir yemek öğretimi altındadır. Hatta bu öğrenim küçük yaşlarda, analı kız yemeğinde görüldüğü gibi mutfağa ve yemek yapımına hazırlık dönemidir.

Antakya mutfağında 2000 yıllık, 1500 yıllık, 1000 yıllık, 800 yıllık, 500 yıllık, 200 yıllık,100 yıllık yemekler mevcut olup, bu yemeklerin orijinaliteleri ağız tadına ve kullandığı malzemeye uygun olduğundan tariflerini değiştirmeden günümüze taşıyabilen bir mutfak. (Böbrek dolması 3.yüzyıl, ıspanak 11.yüzyıl, tüffahiye 13.yüzyıl, pazı yoğurtlama 15.yüzyıl, asma kabak bastısı 16.yüzyıl gibi).

Antakya Mutfağının Diğer Mutfaklarla Etkileşimi

Mutfaklar bir gelenek göreneklerin zenginliğidir. Bu zenginliğe sahip olmayan mutfakların dokuları eksiktir. Mutfağı mutfak yapan öğelerin başında belli lezzetleri tamamlayıcı malzeme veya tatlarla daha baskın kılmak veya mevcut lezzeti korumayı amaçlı yardımcı malzemeler de kullanılır. Antakya mutfağının kendine has birçok öğesi var. Yaklaşık 460 çeşit üzerinde reçetesi bulunan bu mutfağın kendine has, hiçbir mutfakta bulunmayan, 200'ün üzerinde reçeteye sahip olmasının yanında bu reçeteleri oluşturan mitolojik hikâyeleri, yemek şiirleri, özdeyişleri mevcut. Antakya mutfağında hangi yemek hangi yemekle yenir, hangi yemeğin tamamlayıcı bir yemek özelliği vardır. Bu ikiler beslenme açısından incelendiğinde, karbonhidrat, protein zincirini tamamlayıcı, zenginleştirici özellikler arz eder. Bu yönüyle de mutfağımız nadir mutfaklardandır.
Kültür daima iki yönlü olarak etkileşim gösterir. Hem geldiği yörede bir dönem etkinliğini gösterirken giderken de o yöreden etkilenerek gitmiştir. Bu yöntem yemek kültüründe sıkça rastlanmaktadır. Yemek kültürü savaşlar, istilalar, seyahatler ve göçlerle tüm dünyayı dolaşmıştır. Antakya bu yönü ile birçok medeniyetin uğrak yeri olması hesabıyla bir yemek kültürü deltasıdır.

Antakya tarihine baktığımızda M.Ö.1800-1600 tarihinde Akatlarda başlayan, Hititler, Mısırlılar, Asur, Oğuz Han Türkleri, Persler, Büyük İskender, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, İslam ordularının fethi, Halife Reşid 'in Antakya ziyareti, Eyyübi, Memluk ve Osmanlıların bu coğrafyada sürdüklerini görürüz. Tüm bu dünyanın önde gelen devletlerinin Antakya'ya uğramaları veya uğramak zorunda kalmaları sonucunda bu şehrin mutfak kültürüyle karşılıklı etkileşimleri oluşmuştur. Antakya mutfağı bu geniş tarihi perspektifi içinde bir ipek kozası gibi mutfağını geliştirerek kendine has bir mutfak ve lezzet yaratabilmiştir.

Antakya Mutfağında Kurutulmuş Yiyecekler
Yüzyıllar boyunca insanlar elde ettikleri ürünleri uzun bir zaman kullanma isteğiyle çeşitli yöntemler bulmuşlar. Bunların en eski ve doğal olanı kurutma yöntemi olmuştur. Bu yöntemin dışında, pişirme, tuzlama yöntemlerini de kullanmalarının yanında, kurutma en önemli saklama boyutunu oluşturur. Antakya mutfağı kurutulmuş sebze ve meyve bakımından zengin bir mutfak. Gerçi reçeller ve salamuralarda saklama yöntemlerini de görmek mümkün. Antakya mutfağı buğdayı kurutmuş, saklamış, ihtiyacı kadar un yapmış; buğdayı kaynatmış, kurutmuş, bulgur yapmış. İnciri kurutmuş. Taze inciri tüketirken bu lezzetli meyveyi kışın elinin altında bulunması için alıp kurutmuş. Kurumuş incirde oluşan enzimlerden haberi

















olmaksızın. Dut'u kurutmuş, kudama çiçeğini alıp kurutmuş, kışın sıcak bir bitki çayı içmek için. Bu çayı içerken hem midesini rahatlaşmış, hem de kum taşlarını döktürmüş. Ünnabı kurutmuş, salkım salkım gerdanlık gibi dizmiş, uzun kış gecelerinde çerez olmuş. Eksik elmayı kurutmuş, kışın yapacağı Tüffahiye'den ayrı kalmamak için. Börülceyi kurutmuş, börülceli aş yapmak için. Antakya mutfağı baklayı kurutmuş, bakla taneleri ile bakla ezmesi yapmak için. Baklanın zengin karbonhidratını tahinle birleştirerek zeytinyağıyla buluşturmuş, kış aylarının doyurucu sabah kahvaltısını elde etmek için.

Biberi kurutacak adı da baş biber olacaktır. Gerdanlıklar şeklinde dizilmiş, kilerin başköşesinde Antakya mutfağının çoğu yemekleriyle boy göstermek için. Bamyayı kurutmuş tazesinden farklı bir tat verdiği için patlıcanı oymuş, haşlamış kurutmuş, patlıcan olurda kabak olmaz mı? Olur, tabi hem de beyaz gerdanlık şeklinde.

Domatesi kurutmuş, bildiğimiz yemeklerden yeni tatlar almak için. Havanda baş biberi kurutulmuş domatesle beraber dövüp zeytinyağı koymadan yaptığı "biber dövmesi" nin tadı geliyor damağımıza kurutulmuş domates ve biberle bir meyhane pilavına ne dersiniz? Antakya mutfağı aynı malzemeleri kışın ve yazın (kurutulmuş veya taze)kullanılmasına rağmen farklı tatlar sunabilen eşsiz bir mutfak. Yoğurdu pişirir, tuzlar, kurutur. Adı değişmiştir yoğurdun, "Tuzlu yoğurt" olmuştur ve tuzlu yoğurt yeni tatlara eşlik etmek için sırasını bekler. Boraniye kategorisinin katkı maddesini oluşturmak için.

Antakya mutfağında et kurutma yoktur. Buna karşılık kavurma vardır. Bu da bir çeşit saklama yöntemlerinden biri. Genellikle Kurban bayramında hazırlanan küçük parça etler bol kuyruk yağıyla kavrularak kavanozlara, testilere doldurularak saklanır. Kavurma etle yapılan yemeklerin lezzeti de farklıdır.

Zahter'i (Kekik),Fesleğen'i kurutmuş. Zahter'i taze olarak tükettiği gibi kurutmak suretiyle bir tür baharat görevini vermiştir. Fesleğenin, günümüz moda mutfaklarında taze yapraklarından soslar yapılırken, kurutulmuş çiçeği kullanan başka bir mutfak görmek mümkün değildir.

Çökeleği kurutmuş, farklı baharatlarla, farklı kurutma yöntemleri ile. Artık adı çökelek değildir, Sürk'tür. Antakya mutfağında, en basit malzemeden nasıl farklı tatlar çıkarılabileceğinin önemli belgesidir çökelek kurutma. Az kurutulan çökeleğin hemen tüketilmesi gerekir. Buna firik sürk diyoruz. İkinci kurutma şekli dış kabuğu iyice kurumuş, ancak içi taze kalan ve küflendirme süresi kısa olan bir çökelek türü bir üçüncü kurutma şekli ise içi ve dışı aynı oranda kurutulan, sonra da küflendirilmeğe bırakılan çökelek türüdür.

Kaynak:
www.Antakya.gov.tr
http://www.hatay.gov.tr



BİBERCE

YAPILIŞI:
2 adet baş biber, 1 diş sarımsak, 1 tutam maydanoz zırha çekilerek, 1 çay kaşığı tuz, nar ekşisi ve zeytinyağı koyarak sunulur.

DİLBER DUDAĞI

YAPILIŞI:
300gr. Zırha çekilmiş kuzu eti şişe saplanır pişirilir. 1 adet lavaşa sarılır. **Altının malzemesi:** 100gr. Süzme yoğurt, güneşte kurutulmuş patlıcan, 1 tatlı kaşığı kurutulmuş limon, 1 tatlı kaşığı tahin, 1 tatlı kaşığı pul kırmızı biber karıştırılarak harç yapılır. Etler madalyon halinde kesilerek harcın üstüne dizilerek 100gr. tereyağı dökülür.

EMİR KEBABI

YAPILIŞI:
300gr. Kuzu stek. 2 Adet patlıcan, domates ve albiber 20 dakika közlendikten sonra temizlenip orta boy halinde kıyılır. Dövülen stekler ızgarada 15 dakika pişirildikten sonra, kıyılan malzemenin üzerine yayılarak konulur. 150 gram tereyağı közün üstünde eritilerek, üstüne dökülüyor.

HUMUS

YAPILIŞI:
200 gram haşlanmış nohut, mikserde çekilerek içine 100 gram tahin koyularak harç haline getirilir. Üstüne zeytin yağı, kimyon ve pul biber dökülerek sunulur.

SOSLU İÇLİ KÖFTE

YAPILIŞI:
200 gram ince esmer bulgur, 50 gram dövülmüş kuru al biber, 100 gram dövülmüş et, 1 çay kaşığı tuz, 1çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı zahter.

İç Harcı İçin
100 gram zırhla çekilmiş kuzu veya dana eti, 0,20 gram çam fıstığı, 0,10 gram reyhan, 1 tutam tuz, 1 tutam karabiber.

Bulgur ve kurutulmuş albiberle beraber yoğrulur. Hamur haline getirilerek açılır ve içine kavrulmuş olan et, baharatlar ve diğer malzemeler konulur. Malzemeler konulduktan sonra köfte sarılır ve iyice pişene kadar haşlanır. Sosu için 2 diş sarımsak ezilir. Organik narekşisi ile üzerine zeytinyağı ile harmanlanır. Haşlanmış içli köftenin üzerine dökülürerek servis edilir.

TEBBULİ

YAPILIŞI:
Bir bağ maydanoz, 100 gram ince bulgur, 2 adet domates, bir tatlı kaşığı tuz, bir adet limon, ve bir yemek kaşığı zeytin yağı. Maydanozlar ve domates ince bir şekilde kıyılır. Bulgur önceden ıslatılır. Hazırlanan malzemeler salata kasesine konulur. Limon ve zeytin yağı dökülerek servis edilir.

TUZDA TAVUK

YAPILIŞI:
2,5 kilogramlık bütün tavuk. 150 gram kepse pirinci, 10 gram kakule, 1 tatlı kaşığı kurutulmuş limon, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı zahter, 1 çay kaşığı tuz, 1 baş soğan ve 100 gram çam fıstığı. Tere yağıyla harç haline getirilen prinç kavrularak tavuğun içine doldurulur. Doldurulduktan sonra ortalama çekilmiş kaya tuzunu tavuğun dışı sarılarak fırına verilir. 150 dakika fırında pişirilir. Tuzu kırıldıktan sonra tavuk parçalanarak servis edilir.





ZAHTER SALATASI

YAPILIŞI:
200 gram taze kekik, bir tutam maydanoz, bir tutam roka, bir tutam nane, 100 gram kırılmış yeşil zeytin,bir tutam kıyılmış taze soğan, birer talı kaşığı tuz, zeytin yağı ve nak ekşisi. Hazırlanan malzemeler doğrandıktan sonra bir tabağa konularak servis edilir.

KAĞIT KEBABI

YAPILIŞI:
300 gram orta yağlı et iridiş zırha çekilecek, 1 adet al biber, bir tutam maydanoz, 2 diş sarımsak, tuz ve karabiber çekilen ete eklenerek yoğurulur. Yufka gibi kalın bir şekilde açılır. Bir tepsiye yağlı kağıt konulduktan sonra hazırlanan malzemer üzerine konulur ve 15 dakika fırında pişirildikten sonra servis edilir.

KÜNEFE

YAPILIŞI:
2 kiloğram künefe hamuru (teli) (30. kişilik), 600 gram Hatay köy tereyağı, 1 kilogram tuzsuz keçi peyniri, 600 gram şeker ve yarım litre su. (8 kiloluk bakır künefe dergisi)

Künefe hamuru el ile kırılıp ufalanır. Tereyağı eritilip hamurla yoğrulur. Bakır tepsi yağlanıp ufalanmış olan hamur tepsiye serpilerek tepsiye yeterince döşenir ve sert altı düz bir cisimle bastırılır. Döşenmiş olan hamurun üstüne peynir döşenerek üstüne tekrar hamur serilir. Sert cisimle tekrar düzeltilerek kısık bir ateşte özel bir ocakta bişirme işlemi başlar. Alt taraf piştikten sonra sini ters cevrilerek diğer tarafın pişmesi için kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Ayrı bir tencerede şerbet hazırlanır. 15 dakika sonra pişmiş olan künefenin üzerine kaynamış olan şerbet boca edilerek porsiyonlar halinde afiyetle yenir.

TEPSİ KEBABI

YAPILIŞI:
300 gram orta yağlı et iridiş zırha çekiliyor. 1 adet albiber, yarımbaş soğan, 1 tutam maydanoz tuz ve karabiber. Hazırlanan malzemeler güaveçin içine konularak 20 dakika fırında pişirildikten sonra servis edilir.

PAŞA KEBABI

YAPILIŞI:
1,5 kilogram kuzu sır eti. Dövme etten yapılır. İçerisine 150 gram çam fıstığı, 150 gram Antep fıstığı, 200 gram kaşar peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber. Ayrıca 1,5 metrelik şiş. Kuzu eti iyice dövüldükten sonra içerisine diğer malzemeler konularak iyice yoğurulur. Malzemeler yoğurulduktan sonra şişe sarılarak odun ateşinde iyice pişirilir. Fotoğrafta görüldüğü gibi sunumu yapılır.



GURME, GEZGİN, YAZAR:
MEHMET YAŞİN

Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

Mehmet Yaşin'i özellikle son dönem yapmış olduğu program sayesinde tanımayan kalmamıştır herhalde. Yazarlık ve gurmeliğin dışında O'nu gezgin olarak tanımlayabiliriz. Gidip gördüğü yerleri en güzel şekilde anlatan Yaşin, o bölgenin lezzetlerini de izleyenine aktarmayı ihmal etmiyor. Bu programda Anadolu'nun dört bir yanındaki eli yüzü düzgün, lezzetli yemek yapan lokantaları tanıtmak, çeşitli nedenlerle Anadolu'ya yolculuk eden gezginlere, nerede yemek yiyecekleri konusunda rehberlik yapmak olduğunu belirten Yaşin ile mutfağımız, yemek yazarlığı, aşçılarımız ve dünya mutfakları üzerine söyleştik.

1950 yılında Ankara'da doğan Mehmet Yaşin, sosyoloji öğrenimi gördükten sonra 1970 yılında gazetecilik yapmaya başladı. 20 yıl gazetelerde çeşitli görevlerde bulunduktan sonra Atlas Dergisini çıkartarak dergicilik hayatına başlayan Yaşin, Hürriyet Dergi Gurubu'nun Genel Müdürlüğünü yaptıktan sonra Doğan Kitabı kurup Genel Yönetmeliğini yaptı. Uzun bir süre dergicilikle uğraştıktan sonra Cnn Türk'te Yolüstü Lezzet Durakları programı ile televizyona geçiş yapan Yaşin, halen televizyon programının yanı sıra Hürriyet gazetesine ve birçok dergiye çeşitli konularda yazılar yazıyor.

Yemek ve mutfak üzerine yazılar yazmaya, Atlas Dergisi için çıktığı gezilerde coğrafya keşiflerinin yanı sıra gittiği yerlerin yemeklerini de keşfetmeye başlamasına bağlayan Yaşin, "Keşfetmek duygusundan hareketle mutfakları araştırmaya başladım. Yemeğin o yörenin, ülkenin kültürünü anlamak için en iyi araç olduğunu fark ettiğimden beri, mutfaklardan çıkmaz oldum. Yemek için kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, yemeklerin öyküleri derken mutfak vazgeçemediğim ilgi alanı oldu" diyor. Yemek üzerine yazı yazmaya başlamasını Yaşin, "Gittiğim ülkeleri anlatırken, yemeğe değinmeyince yazımın yarım kaldığını gördüm. Bir de belki benim önerimle o coğrafyalara gidecek insanlara yardımcı olabilirim duygusu beni yemek yazmaya itti. Ben yemeğin nasıl yapılacağından çok nasıl yapıldığı ile ilgilendim. Yemeğin öyküsü daha çok ilgimi çekti. Yemeğin tarihi merakımı uyandırdı. Okudum, sordum, soruşturdum, biriktirdim. Tüm bu bilgileri kendime saklamanın haksızlık olacağını düşündüm. Benim gibi yemeğin peşinde koşturanlarla paylaşma duygusu ağır basınca yemek yazılarına başladım" diyerek anlatıyor.

Türk mutfağı hakkında düşüncelerini sorduğumuz Yaşin, Türk mutfağı Akdeniz mutfağının çok özel bir çeşitlemesi olduğunu belirterek, sözlerine şöyle devam etti: "Özellikle fast-food beslenmenin yaygınlaştığı günümüzde bir mutfağın hem sağlıklı hem lezzetli oluşu büyük bir önem kazanıyor. Gelişen teknoloji, hızla büyüyen kentler ve kentleşme süreci, iş yaşamının yoğun temposu, okullarda, yollarda geçirilen saatlerin uzaması, kadınların da iş hayatına katılması kısacası yaşamın eskiye oranla müthiş bir hız kazanması fast-food beslenmenin daha da yaygınlaşacağını gösteriyor. Yapılması gereken fast-food beslenmeye karşı durmak yerine yeni ve farklı bir kavram yaratmak, sağlıklı ve lezzetli, yerel kültürlere uygun fast-food besinler üretmektir. Türk mutfağının da kendi fast-food ürünlerini oluşturmasının zamanı çoktan gelmiştir. Eğer bu yapılmazsa öncelikle çocuklarımızı ve sonra hepimizi ciddi sorunlar bekliyor: Kilo fazlalığı-obezite, kalp-damar hastalıkları, hipertansiyon..."

Türk mutfağının dünyanın en güçlü sentez mutfaklarından biri olduğunu ifade eden Yaşin, sağlıklı ve lezzetli mutfakların ilk sıralarında mutfağımız yer alır. Türk mutfağını sadece şiş kebap, döner, baklava, lahmacun dörtlemesinin içine sıkıştırmanın son derece yanlış olduğunu belirten Yaşin, "Türk mutfağı sebzeyi, tahıl ürünlerini, bakliyat grubu besinleri çok iyi kullanır. Tencerede yapılan sulu yemek çeşitlerinin Türk mutfağı kadar bol olduğu başka bir yemek kültürü yoktur. Doğal baharatlar mutfağımıza müt-



hiş bir aromatik lezzet çeşitliliği sağlar. Türk mutfağı çorbaları, sebze yemekleri, sağlıklı atıştırmalıkları ve muhteşem sütlü tatlılarıyla sağlıklı mutfak kavramıyla uğraşanların ilgi odağıdır. Yeşil sebzeleri, bulguru, yoğurdu bizim kadar çok kullanan mutfakların sayısı oldukça azdır" diyor.

Lezzet ve sağlık bir aradadır

Türk mutfağının sağlık ve lezzeti, iki unsuru bir araya getirdiği için övünülecek bir mutfak olduğunu belirten Yaşin, "Cacık, humus, çoban salatası, turp, semizotu, roka salatası, günlük hazırlanan bol sirkeli yerel turşular, yemekle birlikte tüketilen taze çiğ sebzelerin çeşitliliğini başka bir mutfakta bulamazsınız. Yoğurt ve yoğurtla birlikte tüketilen sıcak ve soğuk yiyecekler mutfağımızın yüz aklarıdır. Yoğurdu sebzelerle, tahıllarla, bakliyat grubu gıdalarla bu kadar çok kullanan başka bir yemek kültürüne rastlamak imkansız gibidir. Türk mutfağının kullandığı yağlar genellikle sağlıklıdır. Akdeniz kültüründe zeytinyağı ile yapılan yemeklerin çoğu bizimdir. Türk mutfağında hayvansal yağ tüketimi vardır ama oldukça sınırlıdır. Kebabı, pirzolayı, lahmacunu, döneri her gün tüketenlerin sayısı parmakla gösterilecek kadar azdır. Türk halkı kahvaltıya sosisle, jambonla başlamaz. Sucuğu, pastırmayı sever ama en çok haftada bir veya ayda birkaç kez yer" diyor.

Mutfağımız, sentez bir mutfaktır

Türk mutfağının Anadolu topraklarında uygarlık sunmuş bütün kültürlerin ortak mirası olduğunu ifade eden Yaşin, "Bu mutfakta Türk, Ermeni, Arap, Yahudi yemek kültürlerinden müthiş tat ve lezzet kırıntıları mutlaka vardır. Birkaç istisna dışında ne çok fazla yağ, doymuş yağ, iç yağı, kuyruk yağı ne de başka sağlıksız unsurlar içerir. Bizim mutfağımız bir imparatorluk mutfağı olduğu için hem etkilemiş hem de etkilenmiş bir mutfaktır. Bölgesel etkilenmelerden söz edilebilir. Örneğin Trakya'da Balkan etkisi gözlenir. Ege'de ada kültürü göze batar. Orta Anadolu'da Kafkas mutfağının izleri görülebilir. Doğu'da Acem mutfağının esintileri görülür. Güneydoğu'da ise Arap Mutfağı'nın lezzetlerine rastlanır" diyor.

Türk mutfağının lezzet ve çeşit açısından birçok mutfaktan zengin olduğunu belirten Yaşin, "Mutfağımızın dünya mutfak sıralamasında yer almadığını söylemek isterim. Çünkü dünya gerçek Türk Mutfağı'nın varlığından pek haberdar değiller. Her şey dahil ile Türkiye'ye gelen turistler, ucuz ve lezzetsiz yemekleri Türk yemeği sanmaktadır. Mutfağımızın tanıtımının yapılması Kültür Bakanlığı'nın görevlerinden biridir. Bakanlık yurt dışı tanıtımlarında sadece arkeoloji, kum, deniz, güneş temalarını kullandığı için Türk Mutfağı hiç bilinmemektedir. Bilinmeye şey de her hangi bir





sıralamada yer alamaz. Önce tanıtalım, sonra tepkilere bakarak hak ettiği yerde olup olmadığını tartışalım" diyor.

Mutfağımızda belirlenmiş standartların olmadığını belirten Yaşin, düşüncelerini şu şekilde ifade ediyor: "Çünkü biz yazmaktan çok söylemeyi seven bir toplumuz. Yemeklerimiz kayıt altında değil. Reçeteler belli ölçülerle oluşturulmamış. Herkes tarifleri kendine göre yorumlar olmuş. Giderek orijinal tarifler unutulmaya yüz tutmuş. Onun için önce Türkiye'nin malzeme envanterinin çıkarılması, sonra yöre yöre hatta kent kent yemeklerimizin tarifleri titizlikle toplanıp reçetelerinin yazılması sağlanmalıdır. Tarifi, ölçüsü olmayan şeyin standarttı da olmaz."

Türk mutfağının dünyada daha çok tanınır hale gelmesi için yapılabilecek çok şeyin olduğunu ifade eden Yaşin, "Örneğin dünyada bu konuda yazı yazan uzman kalemler zaman zaman ülkemize davet edilerek, yemeklerimiz ve mutfak kültürümüz tanıtılabilir. Dünya yemek modasını tayin eden ünlü şefler Türkiye'ye davet edilerek, mönülerine Türk mutfağından birkaç yemek girmesi konusunda çalışmalar yapılabilir. Yemek kültürü ile ilgili dergilere turizm ilanları yerine yemek kültürümüzü anlatan doğru ilanlar verilebilir. Londra, Paris, Roma, New York, Sidney gibi yemek kabelerinde Türk yemeklerini tanıtıcı bir takım ciddi çalışmalar yapılabilir" diyor.

Gastronomi alanında eğitim veren okulların yaygınlaşması ve eğitimde çıtayı yükseltmeleri neticesinde aşçılarımızın inanılmaz derecede kendilerini geliştirdiğini ifade eden Yaşin, "Genç kuşak aşçılarımız gerek ustalıkları, gerek yaratıcılıkları ile dünya standartlarını yakalamışlardır. Bunun yakın gelecekte daha da gelişeceğine, Türk şeflerinin dünyada kendilerinden bahsettireceklerine gönülden inanıyorum. Bir de bu tür eğitim kurumlarına erkeklerden çok kız öğrencilerin başvurmaları çok hoşuma gidiyor. Genç kızlarımızın yakın bir zamanda erkek egemen mutfaklarda söz sahibi olacaklarına inanıyorum" diyor.

Yöresel mutfaklar hakkında düşüncelerini sorduğumuz Mehmet Yaşin, "Yöresel mutfaklarda son yıllarda bir silkelenme var. İç turizmin getirdiği talep yüzünden yöre lokantaları artık mönülerinde yöre yemeklerine yer vermektedirler. Gazetelerde yer alan yazılar, televizyonlardaki çeşitli programlar, yemek turizminin giderek gelişmesi, yöre mutfaklarının canlanması konusunda oldukça yararlı olmaktadır. Ayrıca belediyeler, yöre mutfak kültürüne daha çok önem vermekte, tarifleri toplamakta, bunları kitaplaştırmaktadırlar. Ben yöre



mutfaklarının daha da gelişeceğine gün yüzüne çıkacağına inanıyorum" diyor.

Dünya mutfakları arasında amansız bir yarışın olduğunu ve Fransız, İtalyan ve Çin mutfaklarının bu yarışta başı çektiğini belirten Yaşin, "Bu mutfakların ortak özellikleri lezzetli olmaları. Fransız, Çin, Hint mutfakları ilgimi çekiyor. Çünkü bunlar İmparatorluk mutfağı oldukları için hem çok zengin hem de çok ilginçtir. Her yemek insanı hem lezzeti hem de hikayesi ile insanı peşinden sürükler. Eğer lezzet olgusunun yanına sağlık olgusunu da eklemek gerekirse Akdeniz mutfağı öne çıkıyor. Akdeniz mutfağının kalp-damar hastalıkları, kanser, Alzheimer gibi sağlık sorunlarından koruduğunu, yaşam süresini uzattığını gösteren güvenilir kanıtlar var" diyor.

Birazda yapmış olduğunuz Lezzet Durakları isimli programdan bahseder misiniz?

Son olarak yaptığı Yolüstü Lezzet Durakları programı hakkında sorumuza cevap veren Yaşin, "Dört yıldan beri yayınlamakta olan Yol Üstü Lezzet durakları programı Anadolu'nun dört bir yanındaki eli yüzü düzgün, lezzetli yemek yapan lokantaları tanıtmak amacını gütmektedir.

Çeşitli amaçlarla Anadolu'ya yolculuk eden gezginlere nerede yemek yiyecekleri konusunda rehberlik yapmaktadır. Bu tanıtım sırasında ayrıca kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerimiz de sergilenmektedir" diyor.



OHAL KHK'DE YER ALAN İŞVEREN DESTEĞİNDEN YARARLANMADA YENİ UYGULAMA

Avukat Egemen ÇAKIR egemencakir@cakiravukatlik.com

687 Sayılı OHAL KHK Teşviki için yeni bir genelge yayınlandı. Sosyal Güvenlik Kurumu Sigorta Primleri Genel Müdürlüğü tarafından "4447 Sayılı Kanunun Geçici 17'nci Maddesinde Yer Alan İşveren Desteğinden Yararlanmada Yeni Uygulama" başlıklı 06.07.2017 tarih 2017/24 sayılı SGK Genelgesi yayınlandı. 09.02.2017 tarihli ve 29974 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 687 sayılı Olağanüstü Hal Kapsamında Bazı Düzenlemeler Yapılması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile 4447 sayılı İşsizlik Sigortası Kanununa geçici 17. madde eklenmiş olup, usul ve esaslar 1/3/2017 tarih 2017/10 sayılı ve 4/4/2017 tarih 2017/17 sayılı Genelgelerde açıklanmıştır.

4447 sayılı İşsizlik Sigortası Kanununa geçici 17. maddesinde; "31/12/2017 tarihine kadar işe alınan her bir sigortalı için geçerli olmak üzere, 1/2/2017 tarihinden itibaren özel sektör işverenlerince Kuruma kayıtlı işsizler arasından işe alınanların; işe alındıkları tarihten önceki üç aya ilişkin Sosyal Güvenlik Kurumuna verilen aylık prim ve hizmet belgelerinde veya muhtasar ve prim hizmet beyannamelerinde kayıtlı sigortalılar dışında olmaları ve 2016 yılı Aralık ayına ilişkin aylık prim ve hizmet belgelerindeki sigortalı sayısına ilave olmaları kaydıyla işe alındıkları tarihten itibaren 31/12/2017 tarihine kadar geçerli olmak üzere sigortalının aylık prim ödeme gün sayısının 22,22 TL ile çarpılması sonucunda bulunacak tutar, bu işverenlerin Sosyal Güvenlik Kurumuna ödeyecekleri sigortalı hisseleri dahil tüm primlerden mahsup edilmek suretiyle işverene destek ödemesi yapılır ve destek tutarı Fondan karşılanır. 4447 sayılı Kanunun geçici 17'nci maddesinde öngörülen işveren desteğinden yararlanılabilmesi için,

2017/10 Sayılı Genelge'de;

Sigortalı yönünden;

a) 1/2/2017 ila 31/12/2017 tarihleri arasında işe alınmış olması,
b) Türkiye İş Kurumu'na kayıtlı işsiz olması,
c) İşe giriş tarihi itibariyle işe alındıkları tarihten önceki üç aya ilişkin Kurumumuza verilen aylık prim ve hizmet belgelerinde veya muhtasar ve prim hizmet beyannamelerinde kayıtlı olmaması,

2017/17 Sayılı Genelge'de;
Özellikle 2017/10 sayılı Genelgenin "sigortalı yönünden" başlıklı (c) bölümünde belirtilen hususlarda değişikliğe gidilmiştir.

"1/2/2017 ila 31/12/2017 tarihleri arasında işe alınan sigortalılardan dolayı 4447 sayılı Kanun'un Geçici 17.maddesinde öngörülen destekten yararlanabilmesi için, sigortalının işe alındığı tarihten önceki üç aylık dönemde, gerek işe alındığı işyerinden gerekse farklı bir işyerinden 5510 sayılı Kanunun 4.maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi kapsamında Kurumumuza verilen aylık prim ve hizmet belgelerinde veya muhtasar ve prim hizmet beyannamelerinde 10 günden fazla bildirilmemiş olması gerekmektedir." Denilmiş ve 2017/10 sayılı Genelgede yer alan 3 aylık süre 10 GÜNE indirilmiştir.
2017/24 Sayılı Genelgede;

Sigortalı yönünden;
a) 1/6/2017 ila 31/12/2017 tarihleri arasında işe alınmış olması,
b) Türkiye İş Kurumu'na kayıtlı işsiz olması,

c) İşe giriş tarihi itibariyle işe alındıkları tarihten önceki üç aya ilişkin Kurumumuza verilen aylık prim ve hizmet belgelerinde veya muhtasar ve prim hizmet beyannamelerinde 10 günden fazla bildirilmemesi,

İşveren yönünden;
d) Özel sektör işverenine ya da 5510 sayılı Kanunun ek 9 uncu maddesinin birinci fıkrası kapsamındaki işverene ait olması,
e) Sigortalının işe alındığı işyerine ait 2016 yılı Aralık ayına ilişkin aylık prim ve hizmet belgelerindeki sigortalı sayısına ilave olarak çalıştırılması,
f) Aylık prim ve hizmet belgelerinin yasal süresi içinde Kuruma verilmesi,
g) Tahakkuk eden sigorta primlerinin yasal süresi içinde ödenmesi,
h) Yasal ödeme süresi geçmiş sigorta primi, işsizlik sigortası primi, idari para cezası ile bunlara ilişkin gecikme cezası ve gecikme zammı borçlarının bulunmaması,
ı) Çalıştırdığı kişileri sigortalı olarak bildirmediği veya bildirdiği sigortalıları fiilen çalıştırmadığı yönünde herhangi bir tespitin bulunmaması, şartlarının birlikte gerçekleşmesi gerekmektedir. "

"Sigortalıların;
*Aday çırak, çırak veya işletmelerde meslekî eğitim görmesi nedeniyle 7 veya 42 nolu belge türü seçilmek suretiyle,

*Meslekî ve teknik ortaöğretim ile yükseköğrenimleri sırasında staja tabi tutulan öğrenciler, mesleki ve teknik ortaöğretim sırasında tamamlayıcı eğitim ya da alan eğitimi gören öğrenciler, kamu kurum ve kuruluşları tarafından desteklenen projelerde görevli bursiyerler ile 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 46 ncı maddesine tabi olarak kısmi zamanlı çalıştırılan öğrencilerden aylık prime esas kazanç tutarı, günlük prime esas kazanç alt sınırının otuz katından fazla olmaması nedeniyle 22, 43,49 ve 50 nolu belge türü seçilmek suretiyle,
*Türkiye İş Kurumunca düzenlenen kurslara katılmış olması nedeniyle 25, 44 veya 46 nolu belge türü seçilmek suretiyle,
*Ceza infaz kurumları ile tutukevleri bünyesinde oluşturulan tesis, atölye ve benzeri ünitelerde çalıştırılan hükümlü ve tutuklular için 19 nolu belge türü seçilmek suretiyle, düzenlenmiş aylık prim ve hizmet belgeleri ile Kurumumuza bildirilmiş olması halinde, bu süreler işe giriş tarihinden önceki üç aylık süre içinde Kurumumuza bildirilmiş süre olarak dikkate alınmayacaktır." denilmektedir.

İşsizlik Sigortası Fonu Tarafından Karşılanacak Destek Tutarının Hesaplanması
2017/Haziran ila 2017/Aralık aylarına/dönemlerine ilişkin olmak kaydıyla 4447 sayılı Kanunun geçici 17. maddesi kapsamına giren sigortalıların destekten yararlanılacak ay/dönemdeki prim ödeme gün sayısının 22,22 TL ile çarpımı sonucu bulunacak tutar İşsizlik Sigortası Fonundan karşılanacaktır.

Örnek : (M) Anonim Şirketinde 17/7/2017 tarihinde işe alınan ve 4447 sayılı Kanunun geçici 17. maddesi kapsamına giren bir sigortalının ilgili aydaki;
Prim ödeme gün sayısının: 15
Prime esas kazanç tutarının ise: 3.000,00 TL olduğu varsayıldığında,

Bahse konu sigortalı için;
3.000,00 * % 34,5 = 1.035,00 TL destek öncesi işverence ödenmesi gereken sigorta primi tutarı,

3.000,00 * % 3 = 90,00 TL destek öncesi işverence ödenmesi gereken işsizlik sigortası primi tutarı,

15 * 22,22 = 333,30 TL İşsizlik Sigortası Fonu tarafından karşılanacaktır.
Bu durumda, destek sonrası işveren tarafından ödenmesi gereken prim tutarı;

(1.035,00 + 90,00)- 333,30 = 791,70 TL olacaktır.



İŞE ALMADA DENEME SÜRESİ NE KADARDIR

AHMET ALKAN Serbest Muhasebeci Mali Müşavir



Deneme süreli iş sözleşmesi İş Kanununun 15.maddesinde tanımlanmıştır. Maddedeki tanıma göre taraflarca iş sözleşmesine bir deneme kaydı konulabilmektedir. Buradan şu sonucu çıkarmak mümkündür. İşveren ve işçi isterse sadece deneme süreli iş sözleşmesi yapabileceği gibi isterse de yapacağı belirli-belirsiz süreli iş sözleşmesi, kısmi-tam süreli iş sözleşmesi v.b gibi sözleşmelerin içine konacak bir madde ile deneme kaydı düşerek sözleşme yapabilir. Kanunun ilgili maddesinde deneme kaydı düşüleceği belirtildiğine göre, deneme süreli iş sözleşmesi ya da deneme kaydının içinde yer alacağı sözleşme yazılı sözleşme olmalıdır.

Yazılı olarak yapılan, deneme süreli iş sözleşmesinde ya da deneme kaydı geçen yine yazılı olarak yapılan diğer sözleşmelerde deneme süresi 2 ayı geçmemelidir. Bunun tek istisnası toplu sözleşme yapılan işyeridir. Bu işyerlerinde deneme süresi 4 aya kadar uzatılabilir.

Sosyal Güvenlikte Deneme Süresi Var mıdır?

Deneme süresi sadece İş Kanununda geçmekte ve yer almaktadır. Sosyal güvenlik Kanununda deneme süresi hiç bir şekilde yer almamakta ve uygulama alanı bulunmamaktadır. Sosyal güvenlik Kanununa göre hizmet akdine tabi çalışan sigortalıların, sigortalılıkları çalışmaya başladıkları tarih itibariyle başlar. Bu çalışma ister deneme süreli iş sözleşmesine istinaden olsun isterse diğer iş sözleşmelerine istinaden olsun işçi, çalışmaya başladığı tarih itibariyle işverenleri tarafından, sigorta bildiriminin yapılması gerekmektedir. Sosyal güvenlik Kanunu uygulaması yönüyle bir deneme süresi söz konusu olmamakla birlikte uygulamada bazı işverenler, sigortalılarını, deneme süresinde sigortalı yapmamakta ve bunu sosyal güvenlik Kanununa istinaden yapmadığını belirtmektedir. Bu tamamen mevzuata aykırı bir durumdur ve en hafif deyimi ile bilgi eksikliğinden kaynaklanmaktadır.

Eğer bu bilgi eksikliğinden kaynaklanıyorsa işvereni, olacak bir iş kazasında ya da yapılacak bir incelemede büyük riskler beklemektedir. Deneme süreli iş sözleşmesine tabi çalışmaya başlayan bir işçi, işyerinde iş kazası geçirmiş olsa SGK, kaza geçiren sigortalı için yapılacak hem sağlık ödemeleri hem de diğer ödemeler (Malullük ya da ölüm aylığı ile geçici yada sürekli iş görmezlik gelirleri) için kusuru olsun yada olmasın işverene rücu edecektir. Deneme süreli iş sözleşmesi ile çalıştırdığı için işçisini sigortalı yapmayan bir işverenin işyerinde yapılacak incelemede işçinin sigortasız çalıştırıldığı tespit edilirse, işveren tespit tarihinden itibaren bir yıl boyunca beş puanlık indirimden yararlanamaz.

Deneme Süreli İş Sözleşmesi Yapmanın Yararları

İşveren tarafından yeni alınan işçilerle ilgili olarak, deneme süreli iş sözleşmesi yapmalarını ya da yapacakları iş sözleşmesinin içinde yer alacak deneme süresini belirten bir maddenin mutlaka olmasını tavsiye ediyorum. Çünkü işveren tarafından işçinin deneme süreli iş sözleşmesi ile işe başlatılması, verilecek alıştırma eğitimi sonucunda o işçi ile çalışmaya devam edip etmeyeceği kararını verirken elini kolaylaştırmaktadır. Eğer işçi, deneme süreli iş sözleşmesi ya da sözleşmesinde deneme kaydı olmaksızın işe başlatılmış olsaydı ve işveren vereceği alıştırma eğitimi sonucunda Kanunda belirtilen 2 aylık süre içinde dahi işçisini işten çıkarmak istediğinde bildirimli fesih yapmak zorunda kalacaktı. Yani işçisini işten çıkarmadan iki hafta önce, karşı tarafa işten çıkaracağını bildirmesi gerekmekteydi. Ya da işçisine iki haftalık ücretine denk gelen ihbar tazminatı ödemek kaydıyla iş akdini derhal fesih edebilecekti. Oysa işçinin deneme süreli iş sözleşmesi ile çalıştırması halinde ve deneme süresinde işten çıkarılmak istenmesi halinde bir ön bildirime ya da ihbar tazminatına gerek kalmadan iş akdinin fesih işlemi yapılabilecektir. Kanun işverene böyle bir hak ve kolaylık getirmekle birlikte işçinin, iş akdinde belirtilen deneme süresi içinde işten çıkarılmış olsa bile, ihbar tazminatı dışındaki ücret, fazla mesai gibi diğer hakları işveren tarafından ödenmelidir.

Üstat Mustafa Keskin'e teşekkür ediyorum.



Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

AĞIZIMIZIN TADI: TUZ

Kimyada, bir asit ile baz arasında gerçekleşen kimyasal tepkime sonucunda suyla birlikte oluşan maddeye tuz denir. Birbirinden farklı yüzlerce tuz türü vardır. Ama günlük konuşma dilinde "tuz" denince bilinen sofra tuzu kastedilir; sofra tuzunun kimyasal bileşimi sodyum klorürdür. Yemeklere tat vermek İçin kullanılan bir maddedir. Tuz, vücudun temel besinleri arasında bulunması gereklidir. Sıcaklarda terleme ile vücut, sıcakla beraber tuz da kaybeder. Tuz azalması, su dengesini de bozar. Tansiyon düşer. Bünyede bitkinlik meydana getirir. Günde 15 gram tuz, bir insan için normaldir.

İnsan bedeni 84 elementten oluşmaktadır. Şaşırtıcı bir biçimde doğal tuz kristalinde de 84 element mevcuttur. Yani doğal tuz insan vücudunun mineral ihtiyacının tamamını sağlamaktadır. Bu gerçeğe rağmen bugünkü modern tıp tuzsuz beslenmemizi öneriyor.

Homer'in "kutsal bir madde" olarak tanımladığı tuz, insanların beslenme amacıyla düzenli olarak tükettiği yegane madendir ve en başından itibaren insanlık tarihinin gidişatını etkileyen, uygarlığı şekillendiren maddelerden biri olmuştur. Bizzat insan vücudunun da bir bölümünü oluşturan bu kristal parçacıkları sadece gündelik yaşamı tatlandırmakla kalmamış, tarih boyunca verimliliğin sembolü olmuş, yapılan araştırmaların sürekliliği veya verilen sözlerin tutulması hep tuzla ifade edilmiştir. Konukseverliğin bir ifadesi olarak ikram edilen tuz, ilk uluslararası ticari ürünlerden biri olarak sık sık para yerine, yani bir değişim aracı olarak kullanılmıştır. Dolayısıyla, tarihin çeşitli dönemlerinde tuza sahip olanlar en büyük zenginliğe sahip olmuşlardır.

MÖ 250'de Çin'de dünyanın ilk tuzlasını kuran Li Bing'den 1930'da Hindistan'daki İngiliz yönetimine karşı "Tuz İsyanı"nı düzenleyen Gandhi'ye gelinceye kadar sa-









vaşları, kültürleri, siyasi iktidarları, dinleri, ekonomileri ve elbette ki yemek ve beslenmeyi çeşitli biçimlerde etkileyen tuzun insanlık tarihinde özel bir yer tutması doğaldır.

Yemek tuzu, kimyada sodyum klorür (NaCl) ismiyle bilinen beyaz kristal yapılı bir bileşiktir. İnsan dahil tüm canlıların besin kaynaklarından olan tuz, ticari bakımdan da önemli bir maddedir. Dünyanın her yerinde rastlanabilen sofra tuzu tarih boyunca önemli bir ihtiyaç ve ticaret maddesi olmuştur. Besin maddesi olması dışında tuz; dericilikte, hayvan besiciliğinde, su yumuşatma sistemlerinde ve kimya sanayisinde yaygın olarak kullanılır.

Tuzun gıda saklamada kullanılabilirliğinin keşfi, medeniyetin kurulmasını başlatmıştır. Bu keşif, gıdaların sadece sezonunda tüketilme zorunluluğunu ortadan kaldırmış, aynı zamanda uzak mesafelere gıda taşınabilmesinin önünü açmıştır. Ancak eski dönemlerde tuz elde etmek çok zordu ve bu yüzden bazı halklar tarafından tuz bir para birimi olarak kabul edilme derecesinde değerli bir ticaret öğesi oldu. Hatta tarihte tuzun bir diğer adı da “beyaz altın” olarak geçmektedir. Etiyopya’da 20. Yüzyıla kadar temel para birimi “amoleh” adı verilen yaklaşık yarım kilo ağırlığındaki tuz çubuklarıydı. 1450’de Mali’de tuz, aynı ağırlıktaki altınla eşdeğerdi. Günümüzde tuz halen Sudan bölgesi ve güneydeki ormanlarda yaşayan yerliler tarafından para yerine kullanılmaktadır.

Tuzun İcadı - Bulunuşu

Sofra tuzu doğada, denizlerde çözünmüş halde, kaya tuzu şeklinde ve kurumuş iç denizlerin yataklarında bulunur. Henüz



kurumamış tuz gölleri mevcuttur. Memleketimizin İç Anadolu bölgesinde bulunan Tuz Gölü, Lut Gölü ve Amerika'daki bazı göller bu tür göllerdendir.

Tuz Elde Etme Yöntemleri
Tuz Nasıl Üretilir

Tuz üretimi bütün mineral çıkarma yöntemleri arasında hemen hemen en basit ve kolay olanıdır. Tuz elde etme yöntemlerinin en yaygın olanı, tuzla denilen göletlerde tuzlu suyun buharlaştırılmasıdır. Buharlaştırma yöntemi çoğunlukla kurak ve sıcak bölgelerde uygulanır, bu yol ile elde edilen tuzlarda ticari maksatlar için istenmeyen safsızlıklar olabilir. Yeni elde edilmiş bu tür tuzlarda tuz seven bazı mikroorganizmalar da bulunabilir. Bu mikroorganizmalar örneğin konservecilikte bazı yiyecek maddelerinin bozulmasına sebep olabilmektedir.

Kaya tuzundan da tuz elde edilebilir. Kaya tuzu, önemli tuz kaynaklarından biri olup, içerdiği safsızlıklara bağlı olarak saydam veya yarı saydam grimsi, beyaz, turuncu, sarı, pembe ve kahverengi olabilir. Kaya tuzu, az safsızlık ve yabancı maddeler içeren yataklarda yer altına galeriler açarak parçalar halinde çıkarılır. Çözelti madenciliği olarak adlandırılan bu yöntemde, safsızlıkların fazla olması durumunda açılan sondaj kuyularına sıcak su gönderilerek suda çözünen tuzlar bulamaç halinde dışarı alınır. Bu bulamaçın kristallendirilmesi için tava veya vakum yöntemleri kullanılır.

Tava Yöntemi

Bir tahta kapta dinlendirilen tuzlu suya magnezyum sülfatı çöktürmek için az miktarda kireç katılır. Sonra tava adı verilen buharlaştırma kabına gönderilir. Bu kabın alanı 80-100 m^2 olup, ocağın sıcak gazlarıyla ısıtılır. Burada önce magnezyum sülfat çöker ve alınır, daha sonra çöken tuz alınır. Alınan tuz tava üstündeki tahta davlumbaza serilir. Suyu tekrar tava içine akarken tuz da kurur. 100 m^2lik bir tavada 75 °C'de 1200 kg kaba tuz, 80 °C'de 3000 kg orta ürün ve 95 °C'de 700 kg ince tuz elde edilir.

Vakum Yöntemi

Tava yönteminin yerini alan bu yöntemde tuzlu Su vakum pompaları yardımıyla buharlaştırılır.

Tuzun Tarihi

Ortaçağın en önemli ticaret konularından biri olan Tuz: Akdeniz kentlerinden Comacchio, Venedik, Peccais ve Narbonne, önemli merkezlerdi. Setubal bölgesi ve özellikle Garonne nehrinin kuzeyinde (Brouage, Bourgneuf, Guerande) kalan Atlas okyanusu kıyıları, Kuzey Avrupa'nın gereksinimini karşılıyordu. O sıralarda kara taşımacılığının deniz taşımacılığına oranla daha düşük durumda oluşu nedeniyle Comte, Lorraine, Lüneburg, Avusturya (Tirol, Salzkammergut), Polonya (VVİeliczka), Macaristan'ın tuz ticaretini sınırlandırdı. Bu tuz yatakları, buharlaştırma kazanlarında çok miktarda odun kullanmayı gerektirdiğinden güç duruma düştü. Salamuranın koyulaştırılması ve tuzun geniş kullanılma alanları bulması sonucunda hükümdarlar bu maddeyi tekelleştirdiler ve vergilendirdiler.

Türkiye'deyse, İzmir Çamaltı tuzlasının tarihi pek bilinmemekle birlikte, bu tuzladan, ilkel yöntemlerle uzun zamandan beri tuz elde edildiği tahmin edilmektedir. Bu tuzlar, 1863 yılında İtalyanlar tarafından modernleştirilmiş, bir süre yerel tuz üreticileri tarafından işletilmiş, daha sonra Galata bankerlerine intikal etmiş ve karşılığında Hazine'ye ufak bir vergi ödenmiştir: 1912 yılında devletleştirilerek Maliye Bakanlığı'na devredilmiş; 1933 yılında ise Tekel Bakanlığı'na bağlanmıştır.

Tuzun Tarihçesi

Modern yer biliminin sağladığı bilgilerden önce tuzun nerede bulunduğunu bilmeyen insanoğlu, 20. yüzyıla kadar umutsuz bir biçimde tuzun peşinde koştu. Tarih boyunca tuz o kadar değerliydi ki, bazı ülkelerde asker ve işçiler maaşlarını tuz olarak alıyordu. Büyük Roma yollarından ilki, tuzu sadece Roma'ya değil yarımadanın iç kesimlerine de taşımak için inşa edilmişti.

Çinliler, Romalılar, Fransızlar, Venedikliler, Habsburglar ve diğer birçok yönetim, savaşlar için para bulmak üzere tuz vergisi koymuştu. Çin'de tuz üretimine ilişkin en eski yazılı kaynak, İ.Ö. 800'e aitti. Belgede, Xia Hanedanlığı sırasında bin yıl önceki deniz tuzu üretimi ve ticaretinden söz ediliyordu. Çin yönetimleri yüzyıllarca tuzu, devletin bir gelir kaynağı olarak görmüşlerdi. Çin'de İ.Ö. 12. yüzyılda tuz vergisinden söz eden metinler bulundu.

Yazar Kurlansky, et ve balığı tuzlayarak saklayan ilk uygarlığın Mısırlılar olabileceğini belirterek, balığı tuzda saklamaya ilişkin en eski Çin belgelerinin İ.Ö. 2 bine tarihlenirken, çok daha eski tarihlerden kalan mısır mezarlarında tuzlanmış balık ve kuş eti bulunduğuna dikkati çekti. Araştırmalara göre, Mısırlılar Nil deltasında deniz suyunu buharlaştırarak tuz üretiyorlardı.

Tuzun kullanıldığı önemli yerler:

İnsan gıdası
Hayvan beslenmesi
Kimya ve diğer sanayiler
Karayollarının kara ve buza karsı tuzlanmasıdır.

Türkiye'de Tuzlar

Memleketimizde denizden, göllerden ve kaya tuzlarından tuz elde edilmektedir. Hacıbektaş, Tepsidelik, Sarıkaya, Olti, Kağızman, Kulp ve Sekili tuzlalarında kaya tuzundan tuz elde edilmektedir. Bu yerlerden elde edilen tuzlar çeşitli maddeler ihtiva etmektedir. Bir misal olarak Hacıbektaş'ta elde edilen tuzun analizinde % 0,53 suda çözünmeyen maddeler, % 1,65 kalsiyum sulfat, % 98,12 sodyum klorür bulunmuştur.

Yurdumuzdaki Koçhisar, Karapınar ve Palas göllerinden de tuz elde edilmektedir. Koçhisar Gölünde bulunan Tavşan Tuzlasından 30.000 ton tuz elde edildiği halde, İzmir Çamaltı Tuzlasından 150.000 ton tuz elde edilmektedir. Çamaltı dışında denizden tuz elde edilen yerler, Pendik, (İstanbul), Tekkegöl (Edirne) ve Akçedeniz'dir (Adana). Bugün memleketimizde üretilen kaliteli sofra tuzunun analizinde, % 0,24 nem, % 0,003 suda çözünmeyenler, % 0,007 Ca, % 60,52 klor ve eser miktarda Mg bulunmuştur.

1953'te dünya tuz üretimi 50 milyon tondu. Aynı seneler Türkiye'nin üretimi 150 bin ton dolayında hesaplanmış ve üretim 250.000 ton civarında tutulmuştur. Maden tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü (MTA) verilerine göre Türkiye'deki başlıca kayatuzu yataklarında tespit edilen toplam rezerv miktarı 867 milyon ton seviyesindedir. Türkiye'de ortalama senelik tuz talebi bir buçuk ton civarındadır.

Ayrıca sanayide kullanılmak üzere değişik bileşimli bir miktar tuza da ihtiyaç duyulur. Yıldan yıla tuz üretimi değişmekle beraber son yıllarda iki milyon ton civarında tuz üretilmektedir. Tekel, rafine ve sofralık tuz üretimi yapmamaktadır. Bu tür tuz talebi özel sektör tarafından karşılanmaktadır. Türkiye'nin saf sodyum klorür, deniz tuzu ve rafine tuz olarak toplam tuz ihracatı yaklaşık 20.000 ton; saf sodyum klorür ve deniz tuzu olarak toplam ithalatı da 500 ton civarındadır.





Tuzun Azlığında ve Çokluğunda İnsan Organizmasına Etkileri

Tuz azlığı insanlarda hücre dejenerasyonu ve yaşlanmasını hızlandırmakta ve biyokimyasal açlığa neden olmaktadır. Tuz azlığı böbrek zayıflığı, karaciğer stresi ve adrenal tükenmesine yol açabilmektedir. Ayrıca kalp kasları kapakçıklarının yorulması olabilmektedir. İyi doğal Deniz tuzunun iyileştirme gücü C ve E vitaminleri ve diğer besinlere eşit olduğu savunulmaktadır.

Gereğinden az sofra tuzu tüketimi, kusma, zihni bulanıklık, Ağrılara neden olabileceği gibi sodyum yetersizliği aynı belirtiler ile birlikte solunum yetersizliğine de neden olabilir. Fazla tuz tüketimi ise vücutta ödeme yol açabilir. Ayrıca aşırı tuz tüketimi kan basıncının yükselmesine de neden olabilmektedir. Gereğinden fazla tuz tüketiminin tansiyonu arttırıcı etki gösterdiği bilinir. Fakat bu durum herkes için geçerli değildir.

Çünkü sodyum vücutta depolanan minerallerden biri değildir ve fazlası idrar ve ter yolu ile vücuttan atılır. Fakat bazı kişiler sodyuma karşı duyarlı olabilir ve bu bireylerde aşırı tuz tüketimi yüksek tansiyona neden olabilir.

Fazla tuz tüketimi, idrarda kalsiyum atılımını da artırarak kemiklerden kalsiyum kaybına neden olur. Kemiklerden kalsiyum kaybının artışı ise kemik erimesini (osteoporoz) ve kemiklerin kırılma riskini artırır. Modern tıbba göre tuz Alkol ve sigara gibi dietten uzaklaştırılması gereken bir madde olarak görülür ve yüksek tansiyonun en önemli sebeplerinden biri olarak kabul edilir. Yüksek tansiyon ve kalp hastaları için düşük tuz diyeti rafine tuzlar için geçerlidir. Doğal deniz tuzu bir çok Mineral içeren sodyum klorürün birikimini engelleyen ve kan basıncını düşüren bir madde olmaktadır.

Deniz tuzu fazla sodyumu uzaklaştırmaktadır. Tuz diyeti/azlığı aynı zamanda insanlarda hücre dejenerasyonu ve yaşlanmasını hızlandırmakta ve biyokimyasal açlığa neden olmaktadır.

KAYNAKLAR

http://www.binbirgida.com/tuz/tuzun-tarihcesi
http://www.nedir.com/tuz
https://www.msxlabs.org/forum/kimya/239682-tuz-nedir-tuzlarin-ozellikleri-ve-kullanim-alanlari-hakkinda.html
http://www.kaldirimtuzlasi.com/nedentuz1.php

HUZURLU BİR HAŞMET, OSMANLI PADİŞAHLARINI YÜCELTEN MAKAMLAR

İSTANBUL CAMİLERİ

"İstanbul'un Osmanlı dönemi camileri huzurlu bir haşmetin, muhteşem bir sadelikle ruhu yücelten aynı zamanda kusursuz bir zarafetin İslam dünyasına hediyesidir. Selatin camileri sultanların gücünü gösterir" diyen İstanbul ve kültür aşığı Ahmet Nadir Utkan ile birlikte Osmanlı Camilerini gezip, sizlere aktarmaya çalıştık.

Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

Osmanlı dönemi İstanbul Cami Mimarisine geçmeden önce, Osmanlı Mimarisi hakkında özetle bilgi aktarımı gereklidir. Osmanlı mimarisi, köklerini eski Türk Mimari geleneğinden alır. Ancak, Osmanlılar eski Türk mimarisini yeni buluşlarla geliştirdiler; diğer Türk devletleri mimarisinden çok farklı bir mimari meydana getirdiler. Özellikle XIV ve XVI. Yüz yıllarda yapılan eserlerde bu gelişme açıkça görülür. Osmanlı sanatı, Selçuklu sanatından daha sade ve aşırı süsten uzak, fakat çok daha estetik bir sanattır.

Osmanlı'da camiler, halkın toplu olarak ibadet etmesi için yapılan binalardır. Osmanlı devri camileri büyük, orta ve küçük olmak üzere üçe ayrılır. Padişahlar tarafından yaptırılan büyük camilere "Selâtin Cami", vezirler ve devlet adamları tarafından yaptırılan orta büyüklükteki camilere yaptıranın ismine izafeten sadece "Cami" ve küçük olanlara da "mescit" adı verilir. Mescit günlük beş vakit namazların kılındığı yerdir. Cuma namazı kılınmadığından bunların "minberi" yoktur.

SULTANAHMET CAMİİ

Sultanahmet meydanında yer alan caminin bulunduğu alan, Bizans döneminde Hipodrom, Osmanlı döneminde Atmeydanı adını taşıyordu. Yapının mimarlığına Sedefkar Mehmet Ağa getirildi. 1609'da I. Ahmet'in katıldığı bir törenle caminin temeli atıldı. Gerçekte bir külliye olan yapı 1616'da I. Ahmet tarafından ibadete açıldıysa da I. Ahmet'in ölümünden sonra 1617'de tamamlandı.

Mimar Sedefkar Mehmet Ağa yapılar topluluğunun planını Mimar Sinan'ın klasik mimarlık üslubunu dikkate alarak oluşturdu. Cami merkezde yer aldı. Ayasofya'nın tam karşısında yer aldığı için en az onun kadar görkemli olmasına özen gösterildi. Özellikle iç süslemeleriyle, çinileriyle göz kamaştırıcı bir görünüme büründü. Ana mekan 64x72 metre, yükseklik 43 metre, kubbe 33.6 metredir. Ana kubbe 5 metre çapında yivli dört sütuna ve yanlarda sivri kemerlerin taşıdığı yarım kubbelere oturur. Köşelerde de dört yarım kubbe vardır. Yapının aydınlığını, beş sırada yer alan 260 pencere sağlar. Tüm duvarlar ağırlıkta mavi-beyaz, firuze, yeşil İznik çinileriyle kaplıdır. Mermer mimberi ve işlemeli mermer mihrabı ile sol köşede yer alan hünkar mahfili zengin sedef süslemelerle bezelidir. Mihrabın iç kesimi çok güzel çiçek motifli çinilerle kaplıdır. Ayasofya yönüne bakan kesiminde medrese bulunur. Orta avluda revaklarla çevrili odalar yer alır.

SÜLEYMANİYE CAMİİ

Kanuni Sultan Süleyman tarafından Mimar Sinan'a yaptırılmıştır. İnşaatına Haziran 1550'de başlanan cami, Ekim 1557'de tamamlanmıştır. Meşhur bir rivayete göre; bir kutlu gecede Kanuni Sultan Süleyman, rüyasında Rasülullah Efendimizi görür. Sultan Süleyman ve Peygamber Efendimiz Süleymaniye'nin inşa edildiği yaklaşık 70 dönümlük arazinin bulunduğu tepeye gelirler Peygamber Efendimiz bizzat gösterir: "Mihrabı buraya, minberi buraya olsun..." Kanuni Sultan Süleyman uyanınca, şükreder ve hemen Mimar Sinan'ı çağırtır. Sinan'ı hiçbir açıklama yapmadan, büyük bir heyecanla rüyada gördüğü yere götürür. Kanuni: "Buraya bir cami, bir külliye yapacağız." diye söze başladığında; Mimar Sinan söze karışır: "Sultan'ım, mihrabı burada, minberi burada olsun..." Sultan Süleyman şaşırır: "Sinan, sen bu işten haberli gibisin?" Büyük mimar cevap verir: "Sultan'ım sizin dün geceki kutlu ziyaretinizde ben de iki adım gerinizde geliyor idim." Bu rivayet doğru mudur, temenni midir bilmiyoruz.



63x69 metre ebadında olan caminin kubbe yüksekliği 53, kubbe çapı ise 26,5 metredir. Yaklaşık 30'ar ton oldukları hesaplanan 4 fil ayağı toplam 8 bin ton yükü temele iletmektedir. Mimar Sinan bunları dinin dört direği; Hz. Ebubekir, Hz. Ömer, Hz. Osman ve Hz. Ali'ye armağan olarak sunmuştur. Caminin dört minaresi İstanbul'da yaşamış ilk dört sultanı; Fatih, 2. Bayezid, Yavuz Selim ve Kanûnî 'yi; minarelerdeki on şerefe de 10 padişahı temsil etmektedir. Ayaklardan ikisi İstanbul'daki eski Bizans Sarayı'ndan ve Kıztaşı'dan, biri Baalbek'teki Jüpiter Tapınağı'ndan, diğeri de Mısır'ın İskenderiye kentinden getirtilmiştir.

Süleymaniye'nin bitirilişine kadar, birçok inşaat tekniğinin kullanıldığını görüyoruz. Mimar Sinan ordudayken tecrübe ettiği zemin mekaniği tekniklerini caminin temel inşaatında uygulamıştır. Temeli kazıldıktan sonra 3 veya 4 yıl beklemeyi ve zemini sıkılaştırma tekniklerinden biri olan kazık uygulamasını da görmekteyiz. Süleymaniye'de uygulanan başka bir metot, drenaj tekniğidir. Su yalıtımı ve temelden suyun uzaklaştırılması çok önemlidir.

EYÜP SULTAN CAMİİ

İstanbul'da Eyüp semtinin merkezinde Haliç kıyısında bulunan Eyüp Sultan Camii, tarihi ve manevi açıdan önemlidir. Etrafındaki mezarlıklarla da dikkat çeken Eyüp Sultan Camii'nin bir özelliği de başka hiçbir camide bu kadar çok kabir, türbe ve lahitin iç içe geçmemiş olmasıdır. Fatih Sultan Mehmet 1453 yılında Ebu Eyüp El Ensari'nin türbesini yaptırdıktan 5 yıl sonra 1458 tarihinde Eyüp Sultan Camiini yaptırarak ibadete açtı. Camiye ilave olarak bir medrese, bir hamam, bir imaret ve bir çeşme imar edilmişti. Fatih Sultan Mehmet'in yaptırdığı camii ve diğer eserler zamanla meydana gelen depremler ve diğer afetler neticesinde harap olmuş sadece hamam ve türbe yapıldığı şekliyle günümüze kadar gelmiştir. Sultan 3. Selim caminin tamamen yıktırılarak yerine yenisinin imar edilmesini istedi. Temeli 1798 yılında atılan cami Mimar Uzun Hüseyin Ağa nezaretinde 28 ay gibi bir sürede tamamlandı ve 1800 tarihinde bizzat sultan tarafından ibadete açıldı. Caminin harem avlusu ve içinde bulunan şadırvan, imam-hatip, müezzin-kayyum ve türbedar odaları, muvakkithane, hünkâr mahfiline giden rampalı merdiven ve onun devamı olan ahşap asma kat gibi günümüze kadar gelen kısımlar da yine 3. Selim tarafından

caminin yeniden yapılışı sırasında ilave edilmiştir.
Planı bakımından sekiz payeli camiler grubuna giren Eyüp Sultan Camii dikdörtgen planda, mihrabı çıkıntılıdır. Cami harimi altısı yuvarlak kesitli payeler, ikisi kıbledeki mihrap çıkıntısının köşeleri olmak üzere sekiz destek üzerine oturtulmuştur. 17.50 metre çapındaki merkez kubbe bu sütunlar üzerine oturtulmuştur. Ana kubbenin köşelerinde ise dört küçük kubbe vardır. Bu durum, Mimar Sinan'ın bazı eserlerinde kullandığı sistemin burada son uygulanışını gösterir. 1733 yılına kadar tek şerefeli olan cami minarelerine bu tarihten sonra birer şerefe daha eklendi. İlk imarı olan 1458'den sonra çokça tamir gören cami mihrabındaki altın yaldızla kaplanmış süslemeler dikkat çekicidir. Camii minberi ise mermerden yapılmış olup motiflerle bezenmiştir.

FATİH CAMİİ

Fatih ilçesinin adını aldığı Fatih Camii, Cihan Padişahı Fatih Sultan Mehmet Hanın bizlere bıraktığı en önemli eserlerin başında gelmektedir. Caminin ilk inşasından bugün sadece şadırvan avlusunun üç duvarı, şadırvan, tac kapı, mihrap, birinci şerefeye kadar minareler ve çevre duvarının bir kısmı kalmıştır.
Fatih Camii'nin ilk yapımında, cami alanını genişletmek için duvarlar ve iki ayak üzerine bir kubbe oturtulmuş ve bunun da önüne bir yarım kubbe ilave edilmiştir. Böylelikle 26 metre çapındaki kubbe bir yüzyıl boyunca en büyük kubbe niteliğini korumuştur. Caminin ikinci defa yapılışında payandalı camiler planı uygulanarak küçük kubbeli sivri bir bina meydan getirilmiştir. Şimdiki durumda, merkezi kubbe dört fil yağına oturmakta ve bunu dört yarım kubbe çevrelemektedir. Mihrabın sol tarafından, türbe yanından geniş bir rampa ile girilen Hünkar mahfili ve odalar bulunmaktadır. Mimar Mehmed Tahir Ağa camiyi tamir ettiği sırada eski camiden kalan klasik parçalarla yeniden yaptığı barok parçaları iyi bir şekilde birleştirdi. Caminin alçı pencereleri son devirlerde harap olduğundan adi çerçevelerle değiştirildi. Avlu kapısının yanındaki yangın havuzu Sultan İkinci Mahmud tarafından 1825 yılında yaptırıldı.

Evliya Çelebi'nin ''Seyahatnamesi''nde yer alan hikaye şöyle: ''Kutlu fethin sultanı şöhretine uygun bir cami beklemektedir. Ancak cami inşası tamamlanınca gördüğü yapı kendisini öfkelendirir. Atik Sinan'ı yanına çağırır ve mimar başını azarlar, 'Benim camimi niçin Ayasofya kadar yüksek etmeyip bir Rum haracı değer sütunlarımı üçer arşın kesip Ayasofya'dan alçak ettin?' diye sorar. Mimar başı da 'Padişahım İstanbul'da zelzele çok olur, yıkılmasın diye iki sütunu iki arşın kesip Ayasofya'dan alçak ettim' diye özür dileyince, Fatih, 'Özrü cürmünden şiddetlidir' diyerek mimarbaşının iki ellerini bileklerinden kestirir.'' Atik Sinan daha sonra kadı efendiye başvurarak adalet isteyecek ve görülen mahkeme sonunda Fatih Sultan Mehmet, mimar başının ailesine bakmakla görevlendirilecektir…''

RÜSTEM PAŞA CAMİİ

Eminönü'nde bulunan cami İstanbul'un siluetini oluşturan en önemli yapılardan biridir. Yüksek bir platform üzerine oturtulmuştur ve kıyı siluetine egemen bir konumda inşa edilmiştir. Mimar Sinan'ın ünlü eserlerindendir. Cami Rüstem Paşa'nın ölümünden sonra, 1561'de Hürrem Sultan tarafından tamamlanmıştır. Rüstem Paşa Camii, Osmanlı mimari tarihinde olağanüstü güzellikteki çini kaplamalarıyla tanınır. Türkiye'nin en zengin çini koleksiyonu bu caminin duvarlarında yer alır. Bu değerli çinilerin bir kısmı çalınmıştır. Cami, tek minareli, etrafını çevirmiş sıra dükkanların, depoların üzerinde yükselen merkezi planlı yapıdır. Şehrin en aktif ticari merkezinde arka sırtlarda yükselen Süleymaniye Camisi ile birlikte eşsiz, güzel bir manzaradır. Dükkanların üzerinde yer alan camiye iki yandaki döner merdivenler ile ulaşılır. Avlu entresan mimariye sahip, küçük bir teras olup beş küçük kubbe ile örtülür. Merkezi kubbe karşılıklı 4 duvar payesi ve yanlardaki ikişer sütün üzerinde yükselir.

Oradaki büyük kubbeyi dört yarım kubbe desteklemektedir. Eteğinde 24 pencere bulunan büyük kubbenin kemerleri, sekiz köşeli dört fil ayağına dayanmaktadır. Mimberi ve mihrabı mermerdir. Son cemaat yeri 6 sütun ve 5 kubbelidir. Tek şerefeli minaresi yıkılan orijinalinin yerine yapılmıştır. Giriş cephesi, küçük fakat çarpıcı iç mekan duvarları, devrinin en meşhur İznik çini örnekleri ile süslüdür. Çiniler geometrik, yaprak ve çiçek motifleri ile dekorlu olup renkli çiçek bahçesini anımsatır.

BEYAZIT CAMİİ

Beyazıt Camii Sultan II. Beyazıt tarafından 1505 yılında yaptırılmış ünlü bir camidir. Cami, medrese, hamam, kervansaray, tabhane ve sıbyan mektebinden müteşekkil olan külliyenin mimarının kim olduğu tam olarak netlik kazanmış olmasa da son dönemlerde yapılan araştırmalarla birlikte ise Yakupşah bin Sultanşah isminin ön plana çıkmaya başladığı görülür. İstanbul'da orijinalliğini koruyan en eski selatin camii olarak kabul edilir. II. Bayezid'in mezarı, caminin haziresinde bulunur. İstanbul'un fethinden sonra şehre kurulan ikinci büyük selatin cami idi. Şehirdeki ilk selatin camii olan Fatih Camii orijinalliğini kaybettiğinden İstanbul'da orijinalliğini koruyan en eski selatin camii olarak kabul edilir. Cümle kapısında Şeyh Hamdullah'ın yazdığı kitabeye göre 1501-1506 yılları arasında beş yılda tamamlanmıştır.
Caminin içerisinden bir kesit dört ayaküstüne oturulmuş 16.78 metre çapında bir ana kubbesi, kuzey ve güneyde iki yarım kubbe ile desteklenir. Ana kubbesinde yirmi, yarım kubbelerde yedişer pencere bulunur. Caminin 24 kubbeli revaklarla çevrilmiş kare biçiminde bir cemaat avlusu bulunmaktadır. Avlu zemini mermer döşelidir ve ortasında şadırvan bulunur. Avlu döşemesi ve şadırvanın sütunları Bizans'tan kalma malzemenin yeniden işlenmesiyle elde edilmiştir. Avlu mermerleri arasında geniş kırmızı porfir taşı levhalar vardır. Doğusu ve batısında beşer kubbe ile örtülü iki tabhanesi (kanat) olan camii, tabhaneli (kanatlı) yapıların son örneği kabul edilir. Caminin mihrab tarafında, sağda ve pencere hizasında oğlu Yavuz Sultan Selim tarafından yaptırılmış Sultan Bayezid türbesi bulunur. Yine Yavuz Sultan Selim'in yaptırdığı solundaki türbede kızı Selçuk Hatun da yatar; Koca Mustafa Reşit Paşa`nın mezarı da burada bulunmaktadır.

ŞEHZADE CAMİSİ

Mimar Sinan'ın dehasındaki ana devirler olan üç abide eserin ilk basamağı kabul edilen cami, 1544- 1548 yılları arasında dört yılda tamamlanmıştır. Mimar Sinan, yarım kubbe problemini ilk defa ele aldığı bu camide dört yarım kubbeli ideal bir merkezi yapı meydana getirip, Rönesans mimarlarının rüyasını gerçekleştirmiştir. Kare planlı olan camii, üstü yarım küre şeklinde bir büyük kubbe ve bunun etrafında dört yarım kubbeyle örtülmüştür. Dört köşede yarım küre, dört de küçük kubbe vardır. Bütün kubbeler dört büyük fil ayağı üzerine oturur.

Şehzade Caminin en dikkat çeken bölümlerinden biri de cümle kapısı duvarının, iki yanındaki ikişer şerefeli çift minaresidir. Kubbe çapı 19 metre, kubbenin zeminden yüksekliği 37 metredir. Avlusu, Osmanlı mimarisinde bulunan en dengeli ve güzel avlulardan biri sayılan camii, dış profilindeki yüzey bezemeleriyle de dikkat çekmektedir. Şehzade Camii ile birlikte, Osmanlı mimarisinde dış cephede ilk kez revak kullanılmıştır. Şehzade Camii, bugün bile yeni camilerin yapımında ilham vermeye devam etmektedir. İmaret, medrese ve türbeler cami bahçesinde ve arka sokaktadır. Külliye Osmanlı mimarisinin en güzel mezar taşlarından biri olan bu türbede bilinçli bir bezeme endişesi görülür. İçi rengârenk çinilerle dolu olan türbenin içinde ortadaki sandukada Şehzade Mehmed, sağında Şehzade Cihangir yatmaktadır. Şehzade Mehmed'in sandukasının üstüne ağaçtan bir taht yerleştirilmiştir. Şehzade türbesinin sol tarafında Rüstem Paşa'nın türbesi bulunur. Diğer şehzade türbeleri Vefa tarafındadır. Dış avluda İbrahim Paşa ile Destari Mustafa Paşa'nın türbeleri vardır.

ORTAKÖY CAMİİ

Beşiktaş'ta Ortaköy İskelesi'nde ve Boğaziçi'nin Rumeli yakasında yükselen 19. yüzyıl camilerindendir. Cami, Abdülmecit tarafından Nigoğos Balyan'a 1853 yılında inşa ettirilmiştir. Büyük Mecidiye Camii olarak da bilinen yapı Barok mimarisinin güzel örneklerindendir. Ortaköy Camii, 1894 gerçekleşen depremden sonra minaresinin külah bölümü yeniden düzenlenmiş; 1960 yılında göçme tehlikesiyle karşı karşıya kaldığı anlaşılınca temel güçlendirmesi yapılmış ve 1984 geçirdiği yangın felaketinden sonra restore edildikten sonra eski ihtişamına kavuşturulmuştur. Caminin tek şerefeli iki minaresi vardır, mihrap mozaik ve mermerdendir, minber ise somaki kaplı mermer işçiliğidir. Yapının kuzey girişinde, eliptik bir merdivenle çıkılan iki kat üzerine inşa edilmiş yapıysa Hünkâr Kasrı'dır. Ortaköy Camii, 19. yüzyıldan günümüze ulaşmış ve Boğaziçi manzarasının ana öğelerinden biri olmayı başarmış, barok mimarisinin güzel örneklerinden biridir. İnce ve zarif minareleriyle tanınan cami, karışık uslupta inşa edilmiştir. Tek kubbeli olup, kubbeden kare plana geçişte, istinad kemerlerinin birleştiği köşelerle kubbe arasındaki pandantiflerin dış yüzleri kurşunla örtülüdür. Köşelerde kontrofor kuleleri vardır. Minareler kuzey cephesinde, hünkar dairesinden yükselir. Caminin içi çok güzel olup, bilhassa kubbe tezyinatı fevkaladedir. Caminin içindeki Allah, Muhammed ve ilk dört halifenin (Hulefa-i raşidin) adları, bizzat Sultan Abdülmecid Han tarafından yazılmıştır.

EMİNÖNÜ YENİ CAMİ

İstanbul'da 1597 yılında temeli atılan Yeni Camii, Osmanlı sultanları tarafından yaptırılan büyük camilerin son örneğidir. İnşaata çeşitli nedenlerle ara verildiğinden tam 66 yılda tamamlanmış, yapımında üç ayrı mimar çalışmıştır. Yeni Cami Külliyesi inşasının uzun yıllar sürmesi, farklı mimarla-



rın yapıda payının olmasına sebep olmuştur. İlk yapılanmaya Mimar Sinan'ın talebesi Davut Ağa ile başlanmış yapılanmaya Dalgıç Ahmet Ağa'yla devam edilmiş ve tamamlamak yarım yüzyıl sonra Mustafa Ağa'ya nasip olmuştur. Bu, İstanbul'da deniz kıyısında yapılacak olan ilk cami olacaktı. Yarı bataklık ve yumuşak bir zeminde inşa edilen caminin temelleri, uçlarına demir başlıklar geçirilmiş sert tahta kazıkların üzerine oturtulmuştur. Zemini deniz seviyesinden biraz daha yukarıda (yaklaşık 3 metre) tutulmuştur. İnşaatta kullanılan taşlar Rodos'tan getirildi. Kare planlı Caminin üç şerefeli iki minaresi ve yirmi iki küçük kubbesi olan avlu çerçevesinin; üç farklı yönde, kubbeli üç girişi vardır. Avlunun ortasında, kubbeli ve mermerden bir şadırvan bulunur. Yeni Cami'nin asıl özelliğini, camiye bitişik bir kemer üzerine yapılan ve 17. yüzyıl Türk mimarlığının en güzel örneklerinden biri olan Hünkâr Kasrı (Valide Kasrı) oluşturur. Caminin ana kubbesi 4 fil ayağına oturtulmuştur. 36 metre yükseklikte ve 17,5 metre çapındaki 24 pencereli ana kubbe beyaz zemin üzerine oturtulmuştur. Cami, selâtini camilerin son örneği olduğu gibi, camiye bitişik Hünkâr Kasrı'nı süsleyen çiniler de Türk çini sanatının en son ve en güzel örnekleridir. Külliye içindeki en göz alıcı mekânlardan biri olan Mısır Çarşısı, bugün hala faaliyette ve eski canlılığını korumaktadır. Külliye türbesi, İstanbul'daki en büyük sultan türbelerinden biri olan Hatice Turhan Sultan Türbesidir ve çevresinde beş Osmanlı padişahının mezarı bulunur. Osmanlı hanedanından birçok kişinin mezarı da bu bölgededir. 47 penceresi olan Türbede; Hatice Turhan Sultan, II. Mustafa, I. Mahmut, III. Ahmet ve IV Mehmet'in sandukaları bulunur. Ayrıca türbe içinde çok sayıda şehzade ve sultanın da mezarı vardır.

DOLMABAHÇE CAMİİ (BEZMİALEM VALİDE SULTAN CAMİİ)

Dolmabahçe Sarayı'nın hemen yanında, sahil şeridinde yer alır. Caminin yapımına Sultan II. Mahmut'un eşi Bezmialem Valide Sultan'ın emriyle 1852'de başlanmış, onun vefatı üzerine yapı, oğlu Sultan Abdülmecit tarafından 1853'de tamamlanmıştır. Camii, 19. yüzyıl Osmanlı mimarisinde birçok esere imzasını atan Nigoğos Balyon tarafından inşa edilmiştir. 1855 tarihinde ibadete açılan caminin belirgin biçimsel özelliği, net bir kurgu ve geometriye sahip olmasıdır. Merkezi kubbeli, kare planlı Dolmabahçe Cami, aynı mimara ait olan Ortaköy Camii ile benzerlik gösterir, yalnız aydınlatma pencereleri ile minare alemleri farklıdır. Camide öne çıkan mimari yenilik, dairesel pencere dizisidir. Bu dairesel pencere dizisi, dönemin cami ve sivil mimarisinde görülmemiş bir biçimdedir. Alt kesimlerinde yuvarlak kemerli büyükçe pencerelerin açıldığı yüksek duvarların yüzeyi, keskin hatlı, dışa taşkın kornişlerle üç bölüme ayrılmıştır. Kubbe, klasik mimaride görülmeyen bir özellikle doğrudan doğruya duvarlar üzerine oturtulmuş, yüklenen ağırlıktan duvarların yanlara doğru açılmaması için de köşelere dikdörtgen biçimli yüksek ağırlık kuleleri yerleştirilmiştir. Caminin bünyesinden ayrı tutulan minareler, kasrın iki köşesinde yükselir. İnce uzun formları ve yivli gövdeleriyle dikkat çeken minareler de, şerefe altları akant yaprakları ile bezenmiştir. Zemini iri kırmızı tuğlalarla döşenmiş olan harimin, kubbe içi ve pandantifleri yaldız ve yağlı boya kalem işleriyle tamamen Batı tarzında bezenmiştir. Renkli mermer işçiliği gösteren mihrap ve minberde de, yine klasik çizgiden uzaklaşılarak, birtakım barok bezemelere yer verilmiştir. Beşgen planlı mihrap nişinin üzerinde, değişik tarzda çiçek ve yapraklardan oluşan bitkisel bir süslemeye gidilmiş, kitabe levhasının üstüne de ortası çelenkle taçlandırılmış bir tepelik yerleştirilmiştir.

EDİRNEKAPI-MİHRİMAH SULTAN CAMİİ

Kanuni Sultan Süleyman'ın kızı Mihrimah Sultan tarafından Mimar Sinan'a yaptırılan Cami ve külliye, Edirnekapı'da yer alır. Yapımı 1562 yılından 1565 yılına kadar sürmüştür. Cami 1719 yılındaki depremden büyük hasara uğrayıp kubbeleri çökmüştür. Yapılan tamirden uzun yıllar sonra yine 1894 yılındaki depremde minaresinin devrilmesi ile son cemaat yerinin kubbelerinin çökmesi ile bir süre öylece kaldıktan sonra 20.yüzyılın başlarında Evkaf Nezareti eliyle onarılmaya başlanmıştır.

Cami, dikdörtgen planı ve fevkanidir. Sinan bu camide yeni bir araştırma ile dört paye üzerine oturan 19 metre çapında ve 27 metre yükseklikteki büyük ana kubbeyi, yanlara doğru kemerlerle açılan, yarı yükseklikte üçer küçük kubbe ile genişletmektedir. Yan mahfirler altışar sütunlu sivri kemerler üzerindedir. Ana kubbe yalnız başına yükselerek, takviye kuleleri arasında üç sıra pencerelerle açılmış, dört ince kalkan duvarı ve dört pandantif kalmıştır. Caminin tek şerefeli kesme taştan yapılmış kurşun külahlı minaresi aslına nispetle daha ince yapılmıştır. Bu bakımdan Sinan devri nispetlerine uymaz. Minarenin kürsü ve pabucu yarıya kadar kalındır. Cami içi iki yüz dört adet penceresi, kalem işi süslemeleriyle, hünkar mahfiliyle, aydınlık ve ferah bir mekana sahiptir.



FARKLI BİR EL SANATI: KURDELE NAKIŞI

Kurdele nakışı, son günlerin en çok ilgi gören ve popüler olan uğraşılarının başında gelmektedir. Maharetli ellerin ürettiği birbirinden güzel, rengarenk, pırıl pırıl, ipek ya da organze kurdelelerle yapılan çiçek motifleri, iğnenin ve kurdelenin geçtiği her türlü zemine uygulanabilmektedir. Kurdele nakışı ile yapılan menekşeler, laleler, gelincikler, mineler üslendiği alanları sanki doğanın sihirli eli değmişçesine güzelleştirerek, zenginleştirmektedir. Bu işe gönül veren Şükran Çakır, yaptığı işlerden örneklerle kurdele yapımının inceliklerini bizimle paylaştı.

Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

Ev hanımı olan Şükran Çakır boş zamanlarını değerlendirmek için el işi yapmaya başlamış. Sosyal konularda oldukça duyarlı olan Şükran Hanım, sık sık yaşlılar yurdunu ziyaret ederek, orada bulunan insanlarla konuşarak onların rahatlamasını sağlıyor ve küçük hediyeler vererek yaşlılarımızı biraz olsun mutlu etmeye çalışıyor. Sokak hayvanlarını besleyip, onların yaralarını sarmak sosyal yönlerinden bir başkası. Elinden geldiği kadar muhtaç olan kişilere yardımcı olmaya çalışan Şükran Hanım, ev işleri ve diğer işlerinden arta kalan zamanlarında çeşitli kurslara giderek kendisini geliştiriyor. Evli ve iki çocuk annesi olan Şükran Hanım ile kurdele yapımı hakkında koyu bir sohbet gerçekleştirdik.
Kızının zorlamasıyla İSMEK'in açmış olduğu kursa giderek kurdele nakışı yapımının inceliklerini öğrenmeye karar veren Şükran Hanım, hocasının yol göstermesiyle bu işe gönül vermiş. Kursa başlayalı bir yıl gibi kısa bir süre geçmesine rağmen büyük bir yol kat ederek, düzenlenen yarışmaya yaptığı el işini göndermiş. Hocasının teşvikiyle yaptığı örtüyü yarışmaya göndermiş. Ödül alamamasına rağmen, yaptığı örtünün dergide çıkacak el işleri arasına girmesi ne çok sevinmiş. Bundan sonra kendine güveni gelerek bu işin inceliklerini öğrenmeye karar vermiş ve çalışmalarına daha bir önem göstermeye başlamış.
Kurdele nakışı yapmanın çok zevkli ve keyifli olduğunu belirten Şükran Hanım, rengarenk kurdeleleri kullanarak istediğin motivleri serbest bir şekilde işlemenin insanın ruhunu dinlendirdiğini söylüyor.
Zamanla desenlere bağlı kalmadan kendi tasarladığınız modelleri kumaşa dökmeye başlarsınız. Şükran hanım bu bilgileri verdikten sonra kurdele nakışının ne olduğu, tarihi, kullanılan malzemeler hakkında bilgi verdi.

Kurdele Nedir
Kurdele nakışı, iğne ile çalışılan bir sanattır. Ayrıca dekoratif bir nakış çeşididir. Kurdele nakışında ipek ve organze kurdelelerle, kesme, katlama dikme yöntemleri kullanılarak çeşitli kompozisyonlar oluşturulmaktadır. Bu nakış türü kolay, çok fazla araç gereç gerektirmeyen, fakat çok güzel sonuçlar alınabilen bir nakıştır. Ayrıca öğrenilmesi çabuk ve kolaydır. Kullanım alanının genişliği de kurdele nakışı sanatının bir başka artı özelliğidir. Bu gibi nedenlerle başlanılan projelerin başarıyla tamamlanma oranı çok yüksektir. Ayrıca evde çalışma rahatlığı tanıması ve temiz bir iş olması bu sanatın bayanlar tarafından oldukça rağbet görmesine sebep olmaktadır. İpek kurdele nakışı çok eski yıllardan gelen adeta antika sayılabilecek zevkli bir sanattır. Günümüzde, etkili, zarif, nostaljik ve çağdaşlık gibi özellikler kazanmıştır.



Tarihi

M.Ö. 1200 yıllarında Uzakdoğu'da kullanılmaya başlayan ipek, pek çok maceralı yolculuklar geçirerek Akdeniz kıyılarına ulaşmıştır. "İpek"in sırrını ellerine geçiren Bizanslılar, ipek üretimini endüstri haline getirmişlerdir. İpek kurdele ile yapılan iğne sanatı, 1800'lü yılların ortalarında popüler olmuştur. Öncelikle askeri üniformaların üzerinde kullanılmış, daha sonra sivil toplumda yeleklerin üzerinde görülmüştür.

3.Napolyon'un eşi Prenses Eugenie'in kıyafetlerinde kurdele nakışı kullanmasıyla sarayda da görülmeye başlandı. Kıyafetler ünlü House of Worth ilk hot couture mağazası tarafından tasarlanıyordu.İğne sanatı bu çağlarda oldukça popüler oldu ve hemen ardından İngiltere'ye Avrupa'ya, diğer ülkelere ve ABD'ye ulaştı. 1815 yılında Amerika'da ilk kurdele fabrikası açıldı. Dikiş makinesinin geliştirilmesiyle toptan üretim yapılmaya başlandı. Zengin halk nüfusunun artmasıyla, kurdele nakışlı kıyafetler oldukça ilgi ve talep gördü. Kullanılan şemsiyelerde de bu nakışa yer verilirdi.

Kurdele nakışı, son günlerin en çok ilgi gören ve popüler olan uğraşılarının başında gelmektedir. Maharetli ellerin ürettiği birbirinden güzel, rengarenk, pırıl pırıl, ipek ya da organze kurdelelerle yapılan çiçek motifleri, iğnenin ve kurdelenin geçtiği her türlü zemine uygulanabilmektedir. Kurdele nakışı ile yapılan menekşeler, laleler, gelincikler, mineler üslendiği alanları sanki doğanın sihirli eli değmişçesine güzelleştirerek, zenginleştirmektedir.

Kurdele nakışının kullanım alanı çok geniştir. Bu nakış ile etek, pantolon, gömlek, elbise, mont gibi pek çok giysi süslenebilmekte, özellikle bebek giysilerinde bu nakışlar daha şirin ve göz alıcı durmaktadır. Kurdele nakışı ile masa-sehpa-yatak örtüleri, çantalar, tablolar, panolar da yapabilmektedir. Ayrıca kurdele nakışı basit el nakışı ve boncuk süslemeleriyle farklı görünümler oluşturulmaktadır. Kısacası aklınızın, hayalinizin sınırları nereye kadar uzanıyorsa, bu nakışı kullanmakta o kadar özgürsünüz demektir. Çiçek motifleri katmak istediğiniz her yerde kurdele nakışını kullanabilir ve ortaya çıkan güzel sonuç ile insan ruhuna yaşama sevinci veren görüntüler oluşturabilirsiniz...







Kullanılan Malzemeler

Öncelikle desen bulmanız gerekir. Deseni bulduktan sonra sıra hangi kumaşa bu deseni uygulayacağınıza gelir. Her tür kumaşa nakış yapılabilir. Keten, tafta, monoral, saten,(çift dokunuşlu) ipek şantuk, yöresel dokumalar, kot şanzelize, fay gibi kumaşlara kurdele nakışları işlenebilir. Ama işlemeleri tutacak kadar sağlam kurdelenin içinden geçmesine imkan tanıyacak kadar esnek, aşınmayan ve yırtılmaya karşı dayanıklı olmalı ve buruşmamalıdır. Kolaylıkla ütülenebilmelidir.

Kurdele nakışında kullanılan iğneler bazı özelliklere sahiptir. Ucu sivri iğneler, kumaşa batıp, çıkarak yapılan çiçek çalışmasında kullanılır. Ucu küt iğneler, kumaşa daha az batırılarak yapılan yüzeysel çalışılan çiçeklerde kullanılır. İğnelerin ebatları farklıdır. Hafif ve kumaşlar için ince iğneler, kalın kumaşlar için daha büyük iğneler vardır. İğnelerin kurdele geçirilecek gözleri büyük olmalıdır ki, kurdele rahat geçebilsin.

Çeşitli kurdeleler piyasada satışı sunulmuştur. Organze kurdele, saten kurdele ve ipek kurdelelerin çeşitli genişlikleri, renkleri mevcuttur. Saten kurdele bu nakışta kullanılmaz. Organze kurdeleler bazı özel çiçek çeşitlerinde kullanılır. Kurdele nakışının özelliğini en iyi yansıtan ipek kurdelelerdir. İpek kurdelelerinin çeşitli renkleri ve genişlikleri bulunur.

Kurdele nakışının tamamlayıcısı olarak iplikler ve boncuklar kullanılır. Çeşitli renkli mulineler, koton, floş ve simli iplikler bu nakışta alt yapıyı hazırlamada önemli rol oynar. Boncuklarda çiçekler daha güzel, parlak gösterirler. Piyasada çok çeşidi bulunmaktadır.

Yapım Aşamaları

Kurdele nakışı 3 türlü yapılmaktadır. Çiçekler monte edilerek, Çiçekler yarı monte edilerek ve Çiçekler kumaşa işlenerek çalışılır.

Önce çalışmayı düşündüğümüz projenin hazırlıkları yapılır. Kumaşı seçilir. Seçtiğimiz kumaş pamuklu ise muhakkak yıkanıp ütülenir. İşlenecek örnek aydınger kağıdına çizilir. Örneğe göre kurdele, iplik ve boncuklar seçilir. Örnek kumaşa geçirilir. Örneği kumaşa geçirmenin birçok yolu vardır. Karbon kağıdıyla kopyalanır. Şeffaf kumaşlarda örnek kuma-



şın altına yerleştirilir ve kalemle örnek kopyalanır. Uçan kalemlerle de örnek çizilebilir. Kurdele nakışı işlemesi çok zevkli, kolay fakat özen isteyen bir çalışmadır. Gelişigüzel çalışmayı asla kabul etmez. Kurdeleyi kumaştan geçirirken yavaşça çekilmelidir.

Kurdele uzun olarak kullanılmaz. En fazla 30-40 cm kesilir. Kısa kesilmiş kurdeleler nakışta rahat çalışmayı sağlar. Hem de kurdele ziyan edilmemiş olur. Tecrübe kazandıkça hangi çiçeğe ne kadar kurdele gerektiğine kendimiz rahatça karar verebiliriz. Kurdeleleri işleme yapmadan önce muhakkak yıkamalıyız. Nadirde olsa bazı kurdeleler renk verebilir. Bunları sirkeli suda bekletmeli, kurutup ılık ütü ile ütüledikten sonra kullanmalıyız. Kurdele nakışını işlemeye başlamadan önce zemin kumaş boyaları ile renklendirilebilir. Bu işlem örneğe derinlik kazandırır.

Nakışa başlamadan önce kumaş kasnağa gerilir. Böylece çalışılacak zeminin işlem boyunca gergin olmasını sağlanır. Kasnağın iki çemberinden birinin ekstrafor gibi şeritle sarılır. Bu işlem ince kumaşların zedelenmesini önlemek için uygulanır. Kurdelelerin ucu daima verev kesilmelidir. Böylece iğneye daha rahat geçirilir ve kurdelenin iplikleri çözülmez. Kurdele iğneye geçirilir, ucu sabitlenmeden de çalışılabilir.

Kullanıldığı Alanlar

Kurdele nakışını pek çok alanda kullanılmaktadır. Kullanım alanı en geniş olan sanat dallarındandır. Elbise, pantolon, bluz, etek, pantolon gibi giysilerde, çanta, kemer, saç bandı, toka, broş gibi aksesuarlarda rahatlıkla kullanılır ve güzel bir görünüm oluşturur. Yastıklar, koltuk şalı, masa örtüleri, konsol ve sehpa örtüleri, albüm kılıfı, gözlük kılıfı, telefon kılıfı, ve yatak örtüleri gibi ev dekorasyonunda da başarıyla uygulanmaktadır.

Kurdele Nakışı Türleri

Düz Batım Tekniği: Kurdele kumaşın ön tarafına geçirilir. Çıktığımız yerde kurdele iğneyle düzeltilip, biraz kabartılır ve iğne istenen mesafeden kurdelenin ortasına batırılır ve yavaş hareketlerle kurdele çekilir. Kurdelenin kenarlarında düzgün bir kıvrım oluşturana kadar çekilir.

Böylece yaprak düz batım tekniği ile uygulanmış olur. Bu çalışma pek çok çiçek ve yaprak çalışmasında kullanılır.

Tohum: Kumaşın ön yüzüne geçirilen kurdele 7-8 cm yukarıdan sol elle tutulur. İğne sağ elde kurdelenin altına soldan sağa doğru bir hareketle kurdelenin altına yerleştirilir. Sol elle tutulan kurdele iğneye 1 veya 2 kere sarılır ve iğne kumaşa batırılır. Kurdele sol elle çekilerek, iğnede düğüm sıkılaştırılır ve iğne aşağı yavaş hareketlerle çekilir. Bu işlem yan yana çalışılırsa, çiçeklerin tohumları oluşturulur. Mimoza çiçek çalışmasında da kullanılır.

Örümcek Gül: 25 kuruş büyüklüğünde bir daire çizilir. 5 parçaya bölünür. Kurdelenin renginde koton iplikle 5 bacak çalışılır. Yarım cm genişliğindeki kurdele bu dairenin merkezinden kumaşın yüzüne çıkarılır. İğne bu bacakların birinin altından, diğerinin üstünden geçirilir ve arada iğne döndürülerek kurdele burulur. Bacaklar kapanana kadar işleme devam edilir.

Mine Çiçeği: Kurdele bir noktadan yukarı çıkarılır. Kurdele düzeltilir. Tekrar çıkış noktasının hemen yanından aşağı batırılır.

Yavaş hareketlerle, kurdele dönmeyecek şekilde aşağı çekilir. Küçük bir kabarık kurdele kalana kadar çekilir. Oluşan kabarıklık parmakla düzeltilip, yassıltılır. Renkli koton ipliği ile tam ortaya tohum içi çalışılır.

Papatya Çiçeği: 25 kuruş büyüklüğünde daire çizilir. Üzerine eşit 8 nokta işaretlenir. Merkezden kurdele yukarı çıkarılır. Önce artı biçiminde yapraklar işlenir. Sonra aralarındaki yapraklar işlenir. Tecrübe kazanınca sıra ile yapraklar işlenebilir.

İşleme Çeşitleri

Kurdele nakışında başarılı olmak için çok dikkatli ve nazik bir çalışma gerekir. Basit nakış iğneleri bu nakışta yer alır. Örneğin: Zincir işi, sap işi, düğüm işi, hristo teğeli, blönye iğnesi, sinek işleme gibi.

Kurdele nakışı kumaşın arka tarafında biraz fazla karışık bir görüntü yaratabilir. Bu yüzden işleme bitince astarlanabilir. Ayrıca örnek kenar bordürlerine de yerleştirilebilir, kenar kapatılınca işin alt kısmı temizlenmiş olur.



ALLERJİK
GÖZ HASTALIKLARI

Göz alerjileri genellikle kalıtsaldır ve diğer alerjik rahatsızlıklara bağlı olarak gelişirler. Alerjik reaksiyon geliştiğinde, gözleriniz aslında oldukça masum zararsız olan ama yabancı olarak algılanan madde ya da maddelere karşı aşırı tepki gösterebilir. Bu tür maddeler alerjik olan bünyelerde aşırı tepki gösterilmesine ve gözlerde çok fazla gözyaşı ve yapışkan salgı üretilmesine neden olabilir. Alerjiler konjonktivit ve astım gibi başka sorunları da tetikleyebilir. Burun ve göz alerjilerinin birleşimi rinokonjunktivit denilen hastalığın oluşmasına neden olur. Dünya nüfusunun yüzde 20-35'ini etkileyen alerjik hastalıklar, Türkiye'de yüzde 20'ye ulaşan sıklıkta görülmektedir

Allerji toplumda sık görülen bir hastalıktır ve insanların yaklaşık %15'inde allerjinin bir veya birkaç çeşidi görülür. Çevreyle direkt teması nedeniyle göz allerjik hastalıklara daha sık meyil gösteren bir organımızdır. Göz allerjileri gözde yanma, batma, kaşıntı, çapaklanma, kızarıklık, sulanma, ışığa karşı hassasiyet ve görme bozukluğu meydana getirebilir. İleri allerji formlarında gözün beyaz kısmında yapışıklıklar dahi olabilir.

Meydana gelen rahatsızlık insanların performansını etkilediği gibi enfeksiyonlara yatkınlığı artırır, kontakt lens kullanımını zorlaştırır ve daimi bir huzursuzluk kaynağı oluşturur. Göz allerjileri gözün yüzey dokularını ilgilendirir. Bunlar göz kapağı cildi, göz kapaklarının ve gözün beyaz yüzeyini örten ince konjunktiva isimli zar ve kornea dediğimiz saydam tabakadır.

Beş değişik göz allerjisi tanımlanmıştır:

- **Mevsimsel ve mevsimsel olmayan allerjik konjunktivit,**
- **Bahar keratokonjunktiviti,**
- **Atopik keratokonjunktivit,**
- **Dev papiller konjunktivit,**
- **Temas göz allerjisi.**

Mevsimsel Allerjik Konjunktivit

Mevsimsel allerjik konjunktivit (saman nezlesi) göz allerjilerinin yaklaşık olarak yarısını teşkil eder. Heriki gözde kaşıntı, sulanma ve yanma ile başlar. Bu şikayetlere genellikle burundaki allerji eklenir. Göz kapaklarında şişlik, gözün beyaz tabakasında kabarıklıklar, su toplaması ve kızarıklık görülür. Mevsimsel allerjiye neden olan etkenler genellikle polenler iken mevsimsel olmayan allerjiye neden olan etkenler yıl boyu karşılaşabildiğimiz ev tozu zerreleri ve hayvan atıklarıdır.

Bahar Keratokonjunktiviti

Bahar keratokonjunktiviti nadir görülür, daha çok dünyanın sıcak ve kuru iklime sahip bölümlerinde rastlanır. İlkbaharda başlar ve yazın sonuna kadar devam eder. Çocuklarda ve gençlerde, ayrıca erkeklerde daha sıktır. Bu hastaların %75'inde astım, atopik ekzema ve allerjik rinit gibi ek hastalıklara rastlanır. Sebep olan allerjen maddenin kesin





olarak bilinmemesine rağmen polenlerin ortaya çıkarıyor olabileceği sanılmaktadır. Hastaların ilk şikayeti yoğun kaşıntıdır. Sonra ışığa karşı hassasiyet artışı, yanma, yabancı cisim hissi ve bulanık görme meydana gelir.
Gözde kızarıklık, göz kapağında düşüklük, gözde beyaz çapak artışı ve gözlerin kısılması izlenebilir. Tipik bulgusu üst kapağı örten zarda kaldırım taşı gibi kabarıklıkların oluşmasıdır. Bu kabarıklıklara gözün renkli kısmının hemen kenarında da rastlanabilir. İleri formlarında korneada ülser oluşabilir. Genellikle 5-10 yıl kadar sürer.

Atopik keratokonjunktivit
Atopik keratokonjunktivit körlük riski taşıyan bir allerji çeşididir. Daha çok erişkinlerde görülür ve astım, nezle, atopik dermatit ve yiyecek allerjisi gibi durumlara eşlik edebilir. Hastanın yakınlarında da bu hastalıklara rastlanabilir. Bu allerji yıllarca sürebilir.

Başlangıcı bahar konjunktiviti gibi olmakla beraber oluşturduğu yara dokusu kapak iç kısımlarında yapışıklıklar yapabilir, kapak yapısını bozabilir, kapakların içe veya dışa dönmesine ve kirpiklerin göze batmasına neden olabilir. Korneada meydana gelen tutulum damar oluşumu tarzında olur ve ileride gerekebilecek olan bir keratoplastinin (ölü gözünden hasta gözüne kornea nakli) başarısını azaltabilir. Ayrıca bu hastalarda herpes simpleks, keratokonus, retina dekolmanı ve kapak iltihabı şansı fazladır.

Dev papiller konjunktivit
Dev papiller konjunktivit geçmişte kontakt lenslere, kontakt lens solusyonlarına, bu solusyonlardaki koruyucu maddelere ve göz damlalarına bağlı bir allerji veya uyumsuzluk olarak görülürdü. Günümüzde daha az görülmektedir.

Bazen göz protezleri, kullanılan dikişler ve kontakt lens üzerinde biriken allerjen maddeler de bu tip allerjiyi meydana getirebilir. Hastaların gözünde yoğun kaşıntı ve kontakt lens kullanımına uyumsuzlukla başlar. Göz kapaklarının altında papilla denilen büyük kabarıklıklar görülür. Korneada kesafet ve görme bulanıklığı meydana getirebilir.

Temas Göz Allerjisi
Temas göz allerjisi ilaçlara, ilaçların içindeki koruyucu maddelere veya makyaj ürünlerine karşı gelişebilir. İleri dönemlerinde göz yaşı kanalında tıkanıklık, konjunktivada skarlaşma ve korneada damarlanma meydana getirebilir.

Tanı
Allerjik göz hastalıklarının tanısı hastadan alınacak hikaye üzerine inşa edilecek muayene ve laboratuvar incelemeleri ile konur. Kırmızı göz oluşturan pek çok durum göz allerjisini taklit edebilir ve doğru tanı için iyi bir göz muayenesi gerekir.

Muayenede göz kapakları, göz yüzeyini örten konjunktiva isimli zar, bezlerin açıldığı bölümler, kirpikler ve kornea dikkatle incelenir. Bazen göz kapaklarının ters çevrilerek arka yüzeyinin incelenmesi gerekebilir.
Bazı mikrobik hastalıklar, sebebi bilinmeyen iltihabi durumlar, göz kapağı iltihapları, bazı cilt hastalıklarının göz bulguları, kuru göz hastalığı, gözün bağ ve damar tabakasının iltihabi hastalıkları, böcek ısırıkları, kirpik diplerine yerleşen bitler göz allerjisini taklit eden bir tablo meydana getirebilir. Tanısal test olarak allerjen maddenin bulunması, göz yaşında ve kanda bazı maddelere bakılması yardımcı olsa da en fazla bilgi muayeneden elde edilir.

Tedavi
Allerjinin tedavisinde en önemli yapılması gereken şey allerjen madde tespit edilebiliyorsa mümkün olduğu sürece ondan kaçınmaktır. Gözdeki şikayetlerin rahatlatılması açısından soğuk uygulama ve suni göz yaşı ilaçları faydalı olabilir. Çoğunlukla da antihistaminik ilaçlara, damarları büzen ilaçlara, allerjik şikayetleri ortaya çıkaran hücreleri dengeleyici ilaçlara, iltihap giderici ilaçlara ve kortizonlu ilaçlara ihtiyaç duyulur.

Kaynaklar
http://www.egegoz.com.tr allerjik-goz-hastaliklari.html

http://www.acibadem.com.tr/Hayat/Bilgi/goz-alerjisi-hakkinda-her-sey

http://www.karsiyakagoz.com/tr/icerik/22/alerjik-goz-hastaliklari

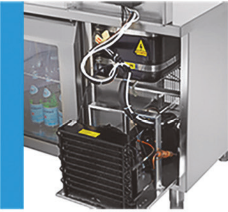
- Etyemez
- Uzun gövdeli kertenkeleye benzer bir hayvan
- Limonluk
- Madalya şeklinde kesilen yuvarlak bonfile dilimi
- Nasıl Merhum kadın oyuncu
- Neodim'in simgesi
- Üryani eriği
- Genişlik
- Üzüm yaprağının hazırlanan içle sarılarak yapılan yemek
- Para ile yemek yenilen yer
- Temiz ve güzel kokulu
- Avon'un ortası
- Lokanta
- "Olur, fena değil" anlamında
- Bir tür et doğrama usulü
- Ayrılırken birbirine esenlik dileme
- Yemeklere dökülür domatesli terbiye
- Menzil
- Tantal'ın simgesi
- ... Ümit Polisiye yazar
- İstanbul Ticaret Odası
- Fas'ın plaka imi
- Malatya ve Adana yöresine ait, sulu köfte yemeği
- Kadar edatı ile kullanılan, uzaklık bildiren söz
- Yemeklere katılır bir sos
- Çayın etkili maddesi
- Kampana
- Güzel koku
- Balkonlarda ızgara et pişirmekte kullanılan ocak
- Telekomünikasyon İletişim Başkanlığı
- Posta Kutusu
- Orta Doğu ülkelerinden biri
- Nazi hücum kıtası
- Bir tür İsveç halısı
- İyonlarla ilgili
- İtalya'da bir ova
- Yönetme, yönetim
- Yaprağından sarma yapılır üzüm bitkisi
- Utancı olmayan
- Hiç görülmemiş, alışılmamış
- O yer
- At ayakkabısı
- Teniste topun çizdiği yol
- Genişlik
- Hamuru oluşturan besin
- Kübizm akımına uyularak yapılmış olan
- Sırbistan plaka imi
- Paraguay plaka imi
- Giden, yürüyen
- İsimden sıfat türeten bir ek
- Tavuk etinde bir bölüm
- Mutfak eşyası
- Karabiber, tarçın gibi maddeler
- Müzikli jimnastik
- Tunçtan ilk para
- Tehlikeli, sarp ve zor geçit
- Resimdeki etli yemek
- Bir tür şekerleme
- Besinlerin sıcak işlerde saklandığı kap
- Ş.Urfa'da bir dağ geçidi
- Yapı işlerinde kullanılan çekül
- Bir nota
- Cömert, eli açık
- Bir tür şekersiz bisküvi
- Erken yetişen ürün
- Meyvelerin yenmeyen iç bölümü
- İki yanı da ağaçlıklı yol
- Romen rakamında 50 sayısı
- Sanat eserlerini oynayan, uygulayan kimse, sanatkar
- Namus
- Yoksullara yemek dağıtan kurum
- Gözlerini çarpıtarak
- Yaprakları yemekle yenen bir bitki
- Danslı, içkili eğlence yeri
- Bir tür omuz atkısı
- Kırmızı
- Baryum'un simgesi
- Platin'in simgesi
- Mangalda pişirilen et yemeği
- Yemek listesinden yemek seçerek

Hazırlayan: Ahmet DÖNMEZ



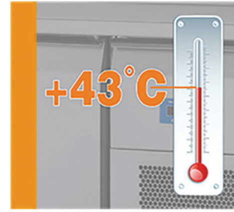
öztiryakiler





Kolay Bakım

- Bakım işleri için kolay erişim sağlayan tasarımı ve temizlik ihtiyacı olmayan kondenser ile zaman tasarrufu ve yüksek performans.



Tropikal İklim Sınıfı

- +43 °C bağıl nem.
- Korozyona karşı ESP boyalı.
- CFC-Free soğutma gazı (R134A/R404A) ve yüksek performanslı fanlar.
- Düşük karbon emisyonu ve yüksek soğutma etkisi.
- Opsiyonel: HC soğutucu gaz (R290).



Sıvama İç Kızaklar

- Dik modeller GN 2/1 kapasitelidir.
- Yatay modeller GN 1/1 kapasitelidir.
- 22 kızak ve 57 mm aralık mesafesi.
- Sac sıvama şeklinde olan paslanmaz iç kızaklar yuvarlatılmış köşeler sahip olup, temizliği kolaylaştırır ve yüksek hijyen sağlar.



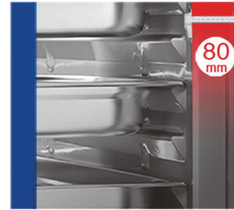
HACCP Dijital Kontrol Paneli

- Yüksek/düşük sıcaklık, kapı açık ve yüksek kondenser sıcaklığı alarmı kayıt/görüntüleme.
- Basit nem kontrolü işlevini ve MODBUS protokolünü destekler.
- Merkezi kontrollü network data ve alarm sistemleriyle uyumludur.
- Akıllı defrost sayesinde daha az enerji tüketimi.



Homojen Hava Sirkülasyonu

- Özel tasarım hava kanalına sahip dolap içi optimum hava dağılımı ile eşit soğutma.



80 İzolasyonlu Duvar

- Düşük enerji tüketimi için 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu.
- HFC-Free poliüretan izolasyon.
- Tezgah tipi modellerde 60 mm kalınlık.

ANDROID APP ON Google play



Available on the iPhone App Store





www.oztiryakiler.com.tr